

Кировское областное государственное  
общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов г. Яранска»

Исследовательская работа  
«Как работают дрожжи»



Выполнила ученица  
3«б» класса

**Чибаква Любовь**

Руководители работы:

**Миненкова М. В.**

**Чибаква И. Г.**

Дрожжи – одноклеточные грибы.



### Виды дрожжей:

- ✓ хлебопекарные
- ✓ пивные
- ✓ винные
- ✓ кормовые
- ✓ чайный гриб
- ✓ патогенные

### Использование дрожжей :

- ✓ хлебопечение
- ✓ квасоварение
- ✓ медицина
- ✓ Чайный гриб
- ✓ приготовление кефира
- ✓ корм скота



## Опыт 1

**Цель:** выяснить, как выглядят дрожжи под микроскопом.



**Вывод:** грибы-дрожжи – это одноклеточные организмы.  
Живут в питательной жидкости, богатой сахаром.

## Опыт 2

**Цель:** Выяснить, чем питаются дрожжи.



**Вывод:** дрожжи питаются сахаром и не едят белки и жиры.

## Опыт 3

**Цель:** Выяснить как влияет температура на процесс брожения.



**Вывод:** дрожжи чувствительны к температуре.

## Опыт 4

**Цель:** собрать газ, выделяющийся в процессе брожения.



**Вывод:** в процессе брожения выделяется углекислый газ.

## Опыт 5

**Цель:** определить, влияют ли дрожжи на вкус изделий из теста.



## Опыт 6

**Цель:** Изготовление дрожжей в домашних условиях.



**Вывод:** дрожжи можно получить дома, их наличие мы определили по запаху.

**Выпечка хлеба из дрожжевого теста.**

**Цель:** понаблюдать за подъемом теста, посмотреть на поры в готовом изделии



**Вывод:** дрожжи делают изделия вкусными, ароматными, пышными

## Заключение



- ✓ Дрожжи – это одноклеточные грибы.
- ✓ Они используются в хлебопечении, виноделии, квасоварении, сельском хозяйстве, медицине.
- ✓ Я увидела, как выглядят дрожжи под микроскопом, узнала, чем питаются и как работают.
- ✓ Дрожжи превращают сахар в спирт и углекислый газ.
- ✓ Я получила дрожжи из хлеба.
- ✓ Дрожжи придают тесту вкус, аромат, пористость.