

Влияние факторов внешней среды на развитие плесневых грибов



Выполнила

обучающаяся

5 – 6 класса

МБОУ «СОШ №5»

ПРОКОПЦОВА

АННА

*Цель – изучить влияние факторов
внешней среды на жизнедеятельность
плесневых грибов*

Задачи:

- 1) Выяснить откуда берется плесень
- 2) Опытным путём определить
благоприятное и неблагоприятное
воздействие факторов внешней среды
на развитие плесени.



Гипотеза : на плесневые грибы воздействуют факторы внешней среды. Влияние этих факторов может быть благоприятным и неблагоприятным для их развития.

Основополагающий вопрос

Что такое плесень ?



Плесень и загадки грибного царства

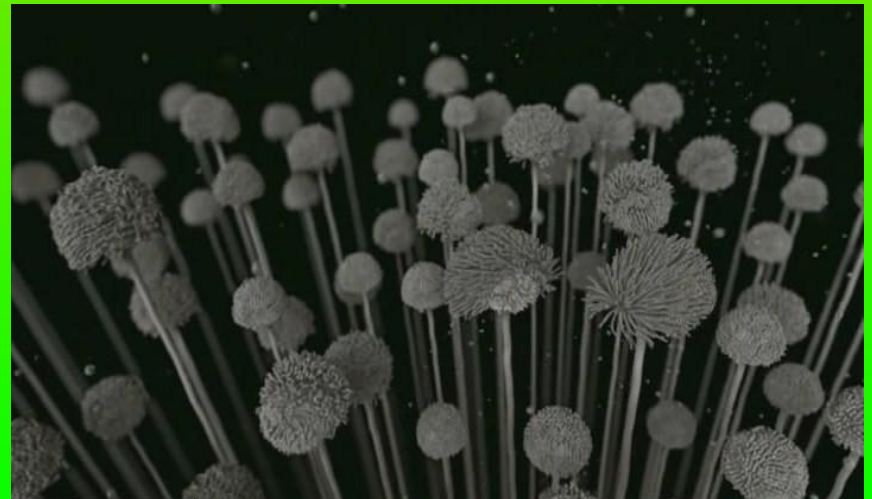
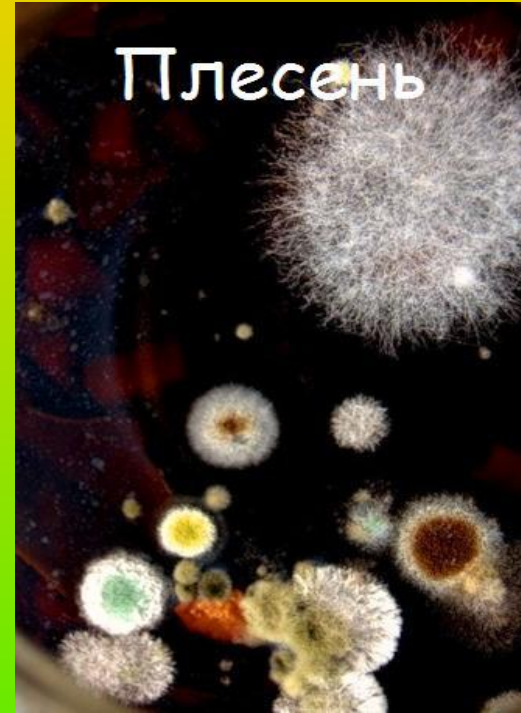
- Плесень — это грибы, образующие характерные налёты на продуктах питания, фруктах, растительных остатках, обоях, коже и других предметах. Плесневые грибки распространены практически всюду. Они обнаруживаются, как в жилище человека, так и во внешней среде.



Откуда берется плесень?

Очень просто - из воздуха.

Попадая в благоприятные условия, во влажные и плохо проветриваемые помещения, споры гриба прорастают и образуют целые колонии. Те, в свою очередь, дают миллиарды новых спор, и вскоре процесс уже можно сравнить со снежной лавиной.



Хуже всего, что со временем плесень не только обосновывается на поверхности материала, но и проникает внутрь. Тончайшие нити грибницы (толщиной около 1 мкм), словно некие щупальца, обволакивают поверхность и внедряются в неё всё глубже и глубже. Если что-либо заражено грибком изнутри, бороться с ним уже очень сложно.



Практическая часть



Опыт 1

«Определение благоприятных и неблагоприятных воздействия факторов среды на развитие плесени»









Таблица наблюдений

Период наблюдений	контроль	0*	витамины	спирт	чеснок
1 день	без изменений	без изменений	без изменений	без изменений	без изменений
2 день	появился мицелий	без изменений	покрылся корочкой	без изменений	без изменений
3 день	развитие мицелия	без изменений	появился мицелий	без изменений	появился мицелий
4 день	появление и созревание спор	без изменений	Быстрое созревание спор	появился мицелий	развитие мицелия
5 день	созревание спор	без изменений	хлеб покрылся плесенью	слабое развитие мицелия	созревание спор

Выводы к опыту №1:

- 1) Благоприятными для прорастания грибницы мукора являются: влажная питательная среда и комнатная температура (22* С).**
- 2) Витамины ускоряют процессы жизнедеятельности грибов, в том числе рост, развитие и созревание спор.**
- 3) Низкие температуры и нехарактерные для клеток вещества спирт, а также чеснок нарушают процессы жизнедеятельности плесневых грибов, способствуют их гибели.**

Опыт № 2

«Зависимость скорости развития плесени от состава хлеба?»



Результаты опыта № 2

	Пшеничный хлеб
1 день	-
3 день	Капельки воды
5 день	Небольшой пушок
7 день	Пятна увеличились
9 день	Плесень 1 мм

Хлеб 2 сорта
-
Капельки воды
Без изменений
Небольшие пятна
Пятна увеличились

Нарезной батон
-
Капельки воды, на хлебе появился пушок
Пятна увеличиваются
Плесень покрыла всю поверхность
Плесень 3мм

Вывод к опыту №2

1. Наиболее подвержены плесени пшеничный хлеб и нарезной батон;
2. От сорта хлеба зависит скорость развития плесени;

3. В состав пшеничного хлеба входит мука высшего сорта, а в хлеб 2 сорта мука более низких сортов с добавлением отрубей, значит более качественная мука наиболее подвержена развитию плесени;
4. Так как в состав нарезного батона входит молоко, сахар, мука высшего сорта, значит эти продукты также способствуют быстрому развитию плесени.

Правила борьбы с плесенью

- **уменьшить влажность внутри жилища**
- **обеспечить хорошую вентиляцию**
- **ликвидировать очаги плесени.**



Спасибо за внимание