Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
"Гимназия №1"

Муниципальный конкурс научно-практических опытов
«Шаг в науку: выращивание плесени на хлебе»

Загадочный мир плесени

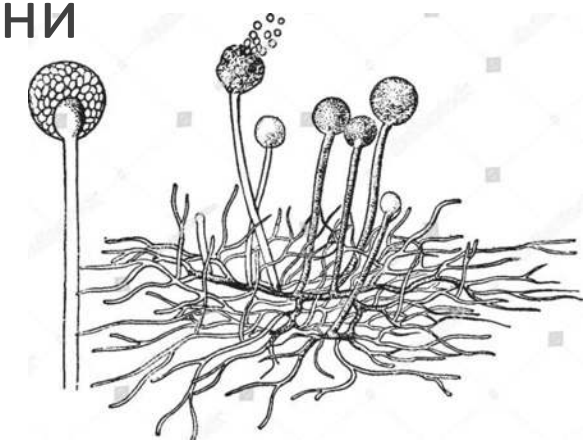
КАРГАЕВА АЛЁНА 2 «А»

СУХОЙ ЛОГ
2022

Введение

Плесень – это микроскопические грибы, которые живут на продуктах растительного и животного происхождения. Эти грибы – одни из самых распространенных и древних представителей живой природы на Земле. Плесень - грибок хоть и крошечный, но очень быстро развивающийся.

Для того, чтобы познакомиться с данной формой жизни можно вырастить плесень в домашних условиях, например, на хлебе.



День 1. Подготовка субстрата

Выбрали три вида хлеба: 1 – белый, крестьянский; 2 – серый, чусовской; 3 – черный, бородинский.

День 1. Подготовка субстрата

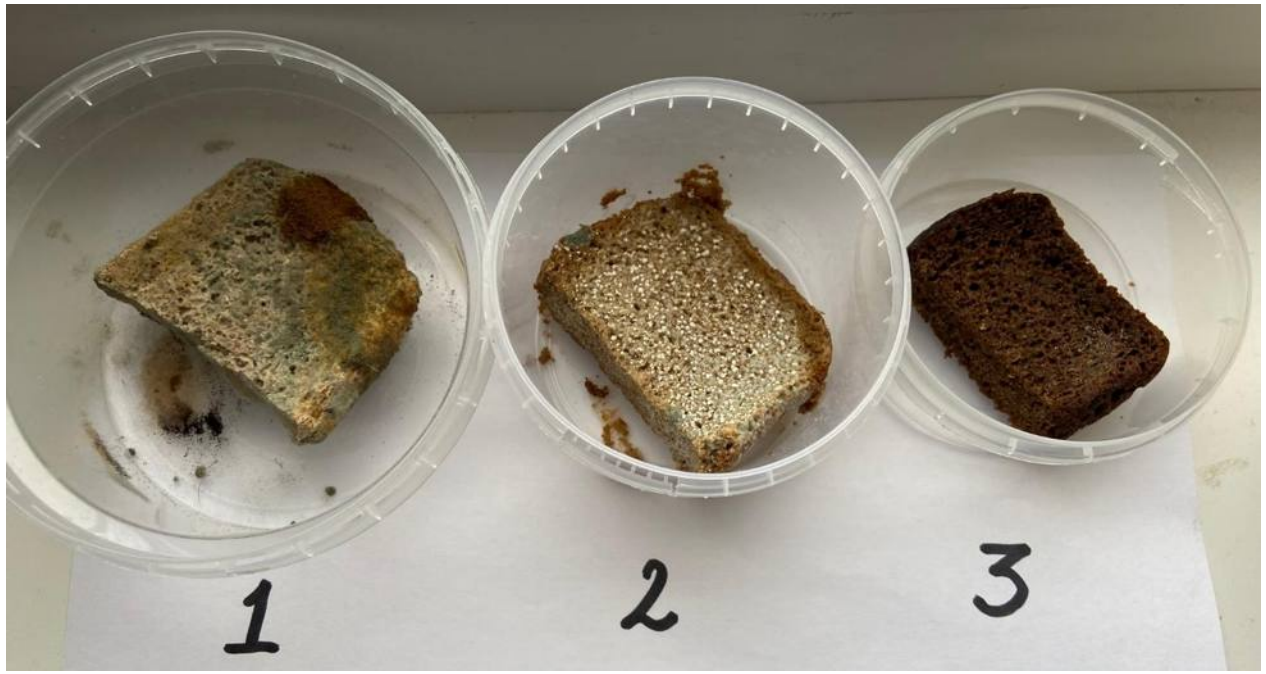
Сбрызнули хлеб водой и поместили каждый образец в отдельный пакет

День 5. Первые результаты

Плесень появилась только на образце № 1

День 10. Итоги эксперимента

На всех трех образцах хлеба появились разноцветные пятна плесени



Исследование плесени под микроскопом

Исследование плесени под микроскопом

Под микроскопом плесень выглядит ещё необычнее!

1

2

3