

**Доклад по теме:
«Плесень — и друг,
и враг»**

**Составила: Солоха И.В.
учитель начальных классов**

Плесень — и друг, и враг.

Одни виды плесени могут спасти жизнь, другие — убить. Одни придают особый вкус сыру, другие отравляют пищу.

Некоторые виды образуются на древесине, другие — в ванной комнате или на книгах. Плесень окружает нас повсюду.

Если вы сомневаетесь в том, что плесень столь распространена, просто оставьте где-нибудь, например в холодильнике, кусочек хлеба. Вскоре на нем появится пушистый налет. Это и есть плесень.

Что такое плесень?

- Плесень относят к классу грибов, которых насчитывается большое количество видов.

Плесень растет на камне, бетоне, краске;

Плесень и ее споры можно обнаружить всюду, как и другие микроорганизмы – вирусы, бактерии.

О наличии плесени свидетельствуют многие факторы: посинение или пожелтение поверхностей, шелушение стен, так называемая махра, черные точки на потолке.

Многие из видов плесени играют важную роль в пищевой цепи: они участвуют в разложении органических веществ и их переработке, что служит удобрением для растений. Другие виды грибов участвуют с растениями в симбиозе, помогая им впитывать питательные вещества из почвы. А есть грибы-паразиты.

Плесень размножается невероятно быстро.

В обыкновенной хлебной плесени можно различить маленькие черные точки — спорангии, в которых образуются споры. А если условия благоприятные, плесень быстро появится на книге, обуви или на упавшем дереве в лесу.

Как плесень «питается»?

В отличие от человека и животных, которые сначала проглатывают пищу, а затем переваривают ее, у плесени часто все происходит наоборот. Поскольку плесень не может передвигаться в поисках пищи, она должна жить в самой пище.

Необходимые условия появления и развития плесени.

Плесень распространяется в воздухе в виде микроскопических спор. При попадании спор на сырую поверхность прорастает тончайшими нитями. Идеальные условия – влажность воздуха выше 95%, температура плюс 20 градусов и отсутствие проветривания.

Плюс наличие грязи, чем больше грязи, больше бактерий, значит больше грибков. Очень активно размножается плесень при комнатной температуре, повышенной влажности и отсутствии вентиляции на большинстве открытых и материалов, находящихся внутри помещений: штукатурка, дерево, бетон, пластик, резина, тканевая основа линолеума, окрашенные поверхности, ковровые покрытия, книги.

Прекрасные условия для ее развития создаются в цветочных горшках. Очень активна плесень осенью в связи разложением растительности.

Когда плесень становится врагом

Об опасных свойствах некоторых видов плесени известно уже давно. В VI веке до н. э. с её помощью отравляли воду в колодцах своих врагов.

Однако, когда мы сталкиваемся с плесенью в повседневной жизни, это не представляет серьезной угрозы для здоровья. Все продукты покрытые плесенью нужно выбросить.

Обычно от воздействия плесени страдают люди с заболеваниями дыхательных путей, такими, как астма; аллергики .

По данным медицины плесень может вызывать следующие симптомы: хрипы, затрудненное или поверхностное дыхание, одышку; отек слизистой носовых пазух; раздражение глаз (жжение, слезоточивость, покраснение); сухой отрывистый кашель; першение в горле; сыпь и раздражения на коже.

Когда плесень друг

В 1928 году английский микробиолог Александер Флеминг случайно обнаружил антибактериальное свойство зеленой плесени. Эта плесень, названная *Penicillium notatum*, способна убивать бактерии, но безвредна для человека и животных. Это открытие положило начало производству пенициллина, который считается «самым действенным средством в современной медицине». С тех пор плесень стали применять для получения различных лекарственных препаратов, например лекарств от мигрени и т.д.

Плесень также открыла двери в восхитительный мир вкуса.

Взять, к примеру, сыр. Знаете ли вы, что такие сорта сыра, как бри, камамбер, голубой датский сыр, горгонзола, рокфор и стилтон обязаны своим особенным вкусом некоторым видам плесени рода пенициллиум?

Опыты и результаты:

Нами была выращена плесень на продуктах питания: черном хлебе, сыре и лимоне, варенье. Мы хотели определить факторы, которые влияют на появление и разрастание плесени, а также определить время, которое проходит с момента возникновения первых признаков плесени на продуктах до того, когда продукт покроется ею полностью и будет совершенно не пригодным для еды. Вами была составлена таблица, в которой вы показали условия развития плесени на продуктах и сроки образования плесени.

Выступление Адамовой Анастасии.

Плесень была выращена в домашних условиях, мы создали, благоприятные условия для образования плесени.

Выступление детей. _____

Ребята кто скажет, на каком продукте быстрее появилась плесень?

На столах у вас лежат образцы плесени, которые мы должны с вами рассмотреть под микроскопом.

Работа с микроскопом.

Выводы:

- Плесень – название грибка, который бывает плесневым: растет на камне, бетоне, краске и растёт на пищевых продуктах.
- Плесень и ее споры можно обнаружить всюду, как и другие микроорганизмы – вирусы, бактерии. Сейчас плесени относят к царству грибов.
- Есть плесень полезная, которая используется в медицинской промышленности, сыроварении, и также есть плесень опасная для здоровья, продуктов, строительных материалов.
- Продукты, имеющие плесень токсичны и могут рано или поздно послужить для начала различных заболеваний.
- Покрытые плесенью хлеб, овощи, фрукты лучше выбросить.
- Плесень появляется, если имеются такие факторы как тепло, влага и нет проветривания.

Мы должны понимать, чтобы наши продукты были свежие, и мы никогда не болели, нужно всегда помнить:

1. Употреблять продукты с плесенью нельзя.
2. Для того что бы плесень не возникала надо поддерживать влажность помещения не более 50%, чаще делать влажную уборку с чистящими средствами и, конечно, соблюдать личную гигиену, мыть руки, фрукты и овощи
3. Всегда нужно внимательно выбирать и употреблять в пищу овощи, фрукты, хлеб, мясо и рыбу.
4. Хлеб надо хранить в деревянной хлебнице (старайтесь не брать хлеб про запас), сыр в холодильнике.
5. Все помещения должны иметь вентиляцию.
6. Жить в домах с плесенью опасно для здоровья.

Создадим памятку, выберете из этих те пункты, которые вы считаете самые главные и запишите.

В конце нарисуйте кусочек хлеба или корочку апельсина с плесенью.