

Краевой конкурс исследовательских работ
дошкольников и младших школьников
«Юные исследователи Алтая»

Тема исследовательской работы
«Плесень на хлебе»

Маслин Андрей Алексеевич

с. Усть - Чарышская Пристань, МБДОУ «Детский сад «Незабудка»

Дошкольник: старшая группа - 5 лет

Руководитель работы: Салькова Светлана Викторовна

с. Усть-Чарышская Пристань, МБДОУ «Детский сад «Незабудка»

воспитатель

2022 год



Актуальность темы:

В быту мы часто сталкиваемся с зеленоватым налетом на несвежих продуктах питания. Что же это за налет, почему заплесневевший хлеб мы считаем непригодным для питания и считаем его съедобным?

Откуда же берется плесень, и что она собой представляет?

Плесень и грибки скрытно сопровождают человечество на протяжении всей его истории, а появилась она гораздо раньше самого человека. Несмотря на множество научных исследований плесень остаётся одной из загадок, она до конца не изучена и появляется каждый раз в новом качестве.

Гипотеза моего исследования:

Я предположил, что на развитие плесневелых грибков влияет температура воздуха и влажность окружающей среды



Цель моего исследования:

Выявить условия развития плесневелых грибов.

Определить сорт хлеба, наиболее устойчивый к плесневелым
грибкам.



Задачи:

1. Познакомить с разновидностью грибов - плесенью; показать при помощи эксперимента как она растет;
2. Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы; развивать стремление к поисково-познавательной деятельности;



Ожидаемый результат:

- будет проведен ряд исследований по выращиванию плесени;
- развитие познавательной активности, творческого самовыражения, коммуникативных навыков;

Метод моего исследования:

- постановка эксперимента;
- рассматривание книжных иллюстраций, репродукций;
- наблюдение;
- исследование;



Для исследовательской
деятельности нам
потребовалось
две булки хлеба (ржаной
и пшеничный).



Отрезаю по одному кусочку от каждой булки хлеба.



Кладу каждый кусочек в прозрачный
полиэтиленовый пакет.



И оставляю их на несколько дней.
Буду наблюдать, что происходит
с кусочками хлеба.



На четвертый день моих наблюдений я увидел, что в первой тарелочке ржаной хлеб засох, стал сухим, а во второй тарелочке с белым хлебом появились не большие желтые и черные пятна.



На седьмой день моего исследования, на белом хлебе пятен стало больше, а на ржаном хлебе появился серо - голубоватый налет.



На восьмой день на белом хлебе больше появилось черных пятен, которые покрыли больше половины кусочка хлеба. Излучает кислый запах.



А на ржаном хлебе немного появился пушистый налет.



На десятый день исследования белый хлеб стал совсем черный, а ржаной покрылся весь плесенью.



Вывод:

Это доказывает, что плесень развивается быстрее на пшеничном хлебе, который хранится в теплом помещении с повышенной влажностью.

Ржаной хлеб засох.

