

Плесневые грибы и дрожжи

Питание

Размножение

Значение в природе

Что это такое?



Плесени вырастают очень быстро на гниющем хлебе или фруктах.

Гифы плесени вырабатывают ферменты, разжижающие пищу. Эту жидкость гифы затем всасывают.

Гифы имеют вид белых нитей. На их концах находятся спорангии со спорами.



плесень мукор



споры под микроскопом



гифы гриба мукор



дрожжи под микроскопом (10-кр.)

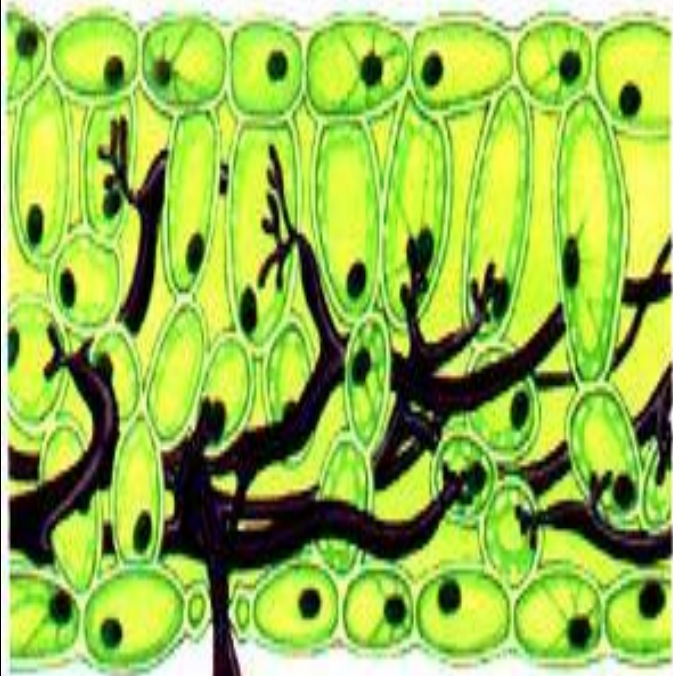
The image shows a microscopic view of dry yeast cells. The cells are small, roughly spherical or oval in shape, and appear as numerous tiny, light-colored particles scattered across the field of view. The background is a uniform, light purple or lavender color. The text at the bottom of the image reads "сухие дрожжи (увеличение – 60)", which translates to "dry yeast (magnification – 60)".

сухие дрожжи (увеличение – 60)

Грибы паразиты

Для распространения спор гифы прорастают через устьица на листьях растений.

Затем гифы переваривают и поглощают содержимое клеток.



Задание

1. Вырастите в домашних условиях на кусочке хлеба плесень.

Только держите её в закрытой посуде, чтобы предотвратить разлетание спор!

2. Рассмотрите плесень под лупой.

3. Зарисуйте результаты опыта.

4. Сделайте выводы в тетради.

5. Объясните роль плесневых грибов в природе и значение для человека.