




**Чудо-  
целитель  
в  
трехлитровой  
банке**

W  
v  
r  
o  
w  
t  
h



**Научное название  
чайного гриба –  
*медузомицет***



# Химический состав чайного гриба

*Витамины С, Д, РР, В*

*Кислоты: уксусная,  
лимонная, щавелевая,  
яблочная, молочная*

**Ферменты: каталаза,  
амилаза, протеаза**



**Цель:** определить полезные свойства чайного гриба и условия его существования.

**Задачи:**

- 1. Изучить теоретические источники информации по теме.
- 2. Представить информацию о полезных свойствах чайного гриба.
- 3. Определить влияние условий на жизнедеятельность гриба.
- 4. Дать рекомендации по разведению чайного гриба.



**Объект исследования:**  
чайный гриб

**Предмет исследования:**  
полезные свойства чайного  
гриба и оптимальные условия  
его жизнедеятельности.

**Методы исследования:**  
эксперимент, наблюдение.



# Предполагаемый результат

1. Я не уверена, что квас чайного гриба оказывает благоприятное воздействие на организм человека.
2. Думаю, что наиболее благоприятными условиями для его жизнедеятельности являются: теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахарного песка.

# Методика исследования

Опыт 1.



Тепло



Холод

Условия	Качество напитка		
	вкус	цвет	pH
<b>Тепло</b>	Слабокислый, приятный	светлый, прозрачный	5,0 (слабокислая)
<b>Холод</b>	Вкус сладкого чая	тёмный	6,0 (нейтральная)

# Вывод:

- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный в теплом месте.





# Методика исследования

Опыт 2.



Свет



Темнота

Условия	Качество напитка		
	вкус	цвет	pH
<b>Свет</b>	Сладко - кислый	Светло - желтый	4,0 (кислая)
<b>Темнота</b>	Сладкий, слабокислый	Почти бесцветный	5,0 (слабокислая)

# Вывод:



- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный на свету.

# Методика исследования

Опыт 3.



Условия	Качество напитка		
	вкус	цвет	pH
Сахар	Кисло - сладкий	Светло - желтый	4,0 (кислая)
Мед	Сладко – кислый, с запахом плесени	Мутновато – желтый, края гриба побелели	4,0 (кислая)

# Вывод:



- Наиболее приятный вкус и внешний вид имеет квас, заправленный **сахаром**
- Чайный гриб не переносит меда.
- Через пару дней, гриб, который заправляли медом – погиб.



# Общие выводы

- На основе изученной информации и собственном опыте убедилась в наличии целебных свойств чайного гриба, что полностью опровергло мои первоначальные предположения о бесполезности гриба.
- Наиболее оптимальными условиями жизнедеятельности чайного гриба являются теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахара. Результаты исследования полностью подтвердили мои предположения.
- Одним из продуктов жизнедеятельности чайного гриба является кислота, точнее целый комплекс различных кислот, что удалось доказать и путем эксперимента.
- Напиток чайного гриба содержит вещества, влияющие на аппетит и общее самочувствие человека.

A close-up photograph of a glass bowl filled with a golden-brown, slightly cloudy liquid, which is kombucha. A white, fuzzy SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) is floating on the surface. The background is a bright yellow with a dark, circular shadow effect behind the bowl.

*Пейте квас и  
будьте здоровы!*

**Чайный  
гриб**