

# Плесень – что это?

Она убивает и спасает от смерти.  
Плесень красива, но вызывает отвращение.



Плесень – это грибы, представители совершенно отдельного и огромного царства.

Плесень всеядна и вездесуща. В чистой комнате в каждом кубометре воздуха находится примерно до 500 спор грибов. Когда человек дышит, он вместе с воздухом вдыхает и споры грибов. Более крупные споры способны вызывать аллергию, а мелкая плесень – легочные заболевания.

Ослабленная иммунная система оказалась идеальной средой для проявления смертоносных качеств, что способно продемонстрировать плесень.

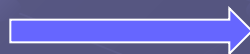


О вреде плесени не знает  
разве что линивый.

А знаете ли вы что  
существует и полезная  
плесень?



Всем знакома плесень в виде серого пушка, который появляется на плодах клубники прямо на грядках. Мы зовем ее серой гнилью. Во Франции же ее называют благородной гнилью. Именно эта плесень (грибок под названием бодритис цинереа) способствует рождению самых знаменитых французских вин. Самое знаменитое из сортов – легендарное вино Шато д`Икем. Это едва ли не самое дорогое вино в мире. И сделала его таким плесень.



Возьмем к примеру «самую страшную» плесень на сей момент Аспергиллус нигер (*Aspergillus niger*), Но мало кто слышал, что с ее помощью производятся в промышленных масштабах:

1. Лимонная кислота (E330)
2. Глюконовая кислота (E574)
3. Пектиназы, глюкоамилазы и еще много других ферментов
4. Является основным агентом в ферментации некоторых сортов чая и, в частности, чая Пуэр
5. Заменитель сахара (кукурузный сироп, который добавляют в подавляющее большинство слабо- и безалкогольных напитков, йогуртов и т.д)





А еще у «черной плесени» есть родственник *Aspergillus oryzae*, который более 2000 лет используется для приготовления соевого соуса и сакэ.



Столь же широко известен  
Пенициллиум хризогенум  
(*Penicillium Chrysogenum*).  
Из котрого производят  
антибиотик с одноименным  
названием. Спаший жизнь  
миллионам людей.



Его собрат Это благородная плесень *Penicillium roqueforti*. Самое известное применение этого грибка – производство голубых сыров (Рокфор, Стилтон, Датский голубой). Кроме того с его помощью делают ароматизаторы, противогрибковые препараты, полисахариды, протеазы и другие ферменты.





Следующие два представителя плесени не являются типичными, но за оригинальность формы и полезность их стоит отметить:

Чайный гриб (японский гриб, морской квас, чайная медуза, медузомицет) — симбиоз дрожжей и уксуснокислых бактерий. Достаточно хорошо изучен, применяется для укрепления здоровья и как источник витаминов и активных веществ



Кефирный гриб (тибетский гриб, молочный гриб, гриб индийских йогов) — симбиотическая группа лактобактерий, уксуснокислых бактерий и молочных дрожжей. Так же является кладезем полезных веществ



Спасибо за внимание!

Подготовила ученица 3-Г класса  
Черноок Виктория