

# Молочнокислые бактерии



МОЛОКО



простокваша



СЛИВКИ



сметана



капуста



квашеная капуста

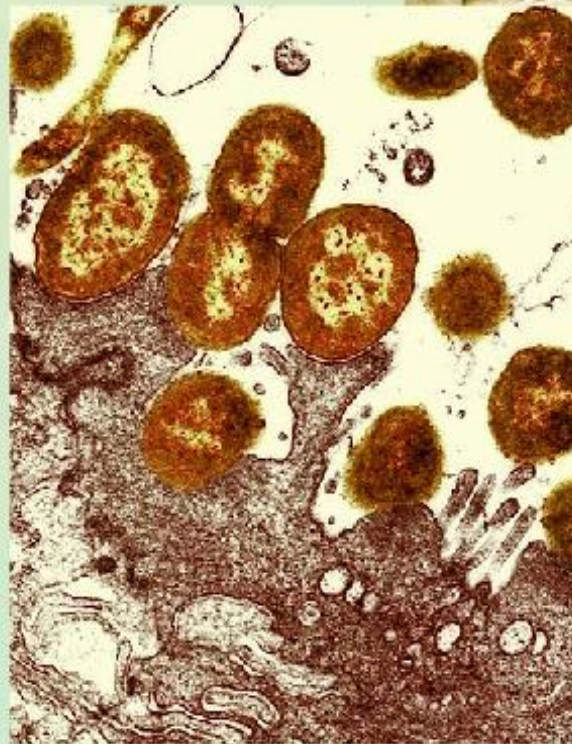
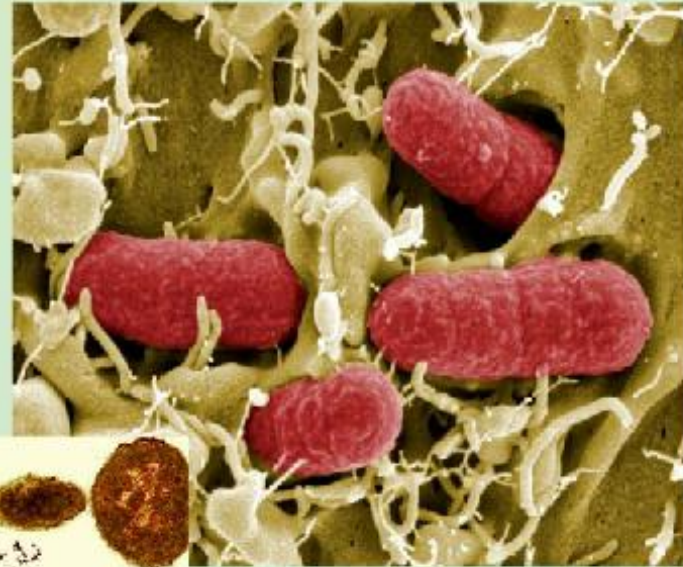
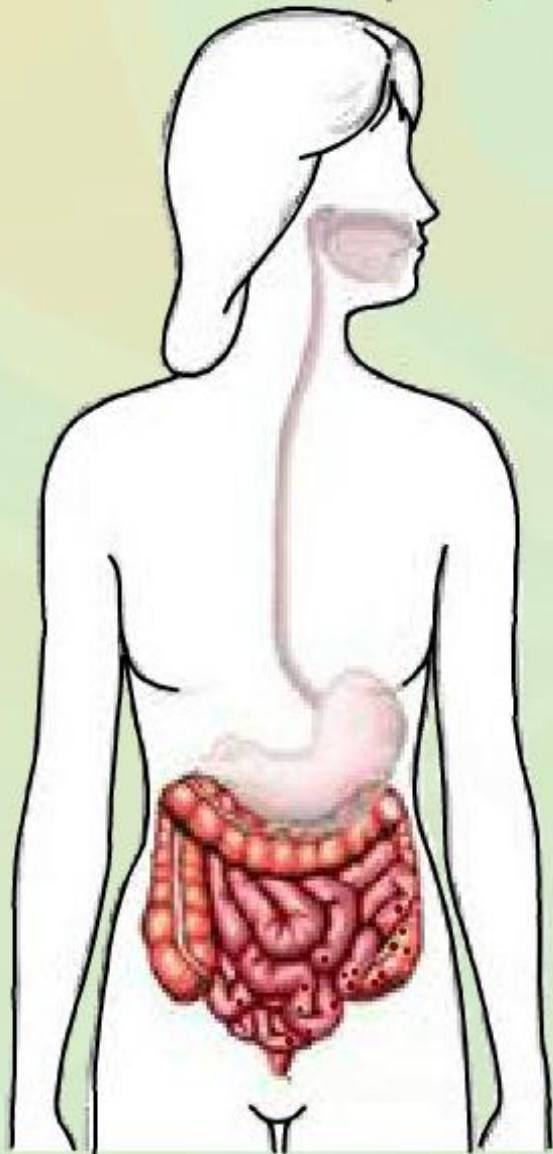


# Бактерии, которые портят продукты питания

Чтобы дольше сохранить продукты, мы создаем для бактерий неблагоприятные условия.



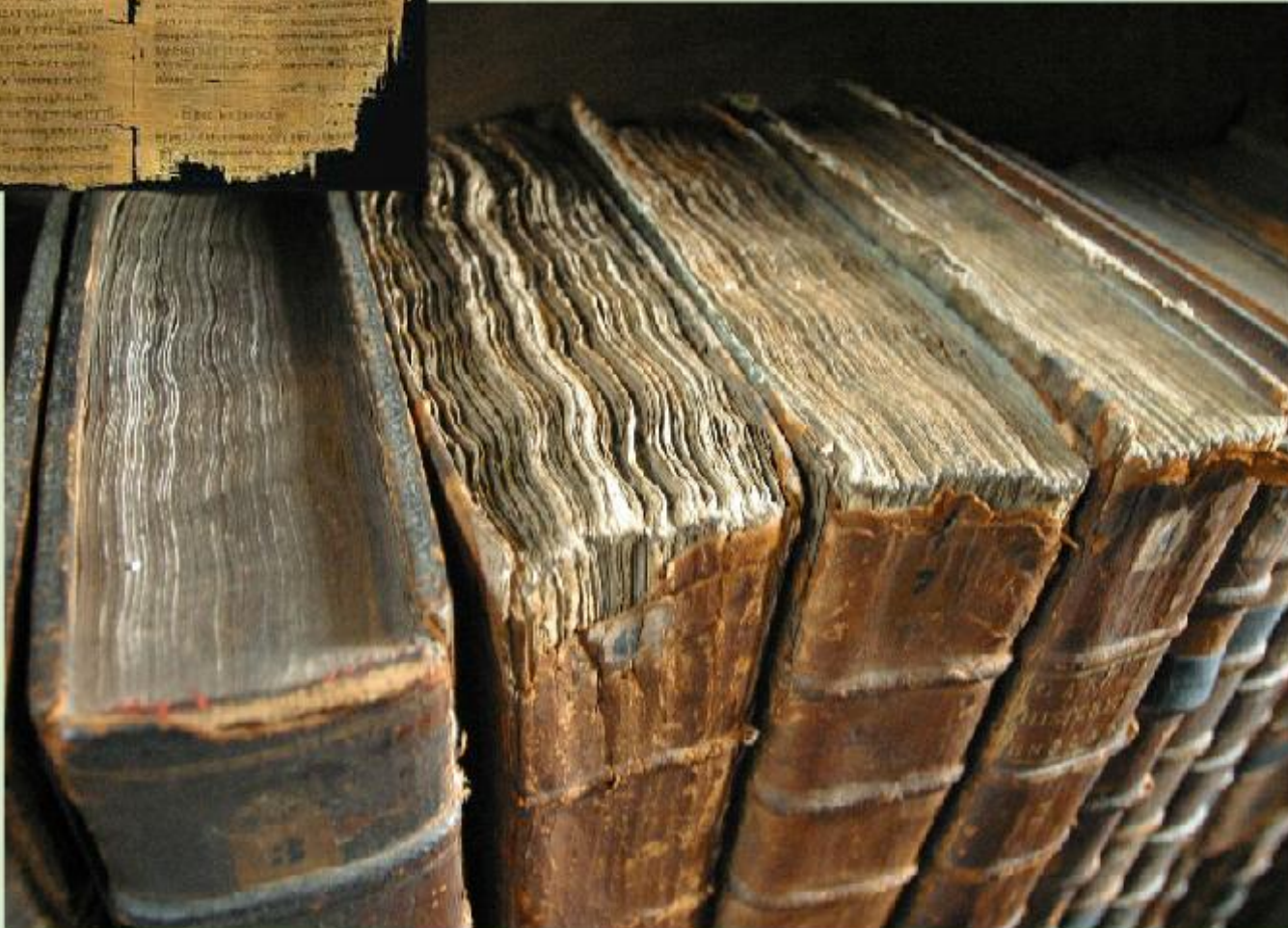
# Бактерии, живущие в кишечнике человека



В кишечнике человека обитает от 300 до 1000 видов бактерий



# Целлюлозоразрушающие бактерии



## Болезнетворные бактерии



Дизентерия – болезнь «немытых рук»,  
вызывается дизентерийной палочкой.



# Домашнее задание

- § 11, вопросы с. 63 (у)
- Задания № 63, 68 – 72 р. т. (не менее 3-х по выбору)
- Короткое сообщение о заболевании бактериальной природы: признаки, причины, профилактика (по желанию)