**Осторожно – плесень!**

Исследовательская работа по теме: **«Осторожно – плесень!».**

Очень часто можно на продуктах питания встретить зеленый налет на продуктах, особенно на хлебе. Что это за налет, и почему его нельзя есть?

Я спросила у мамы что это такое? Она мне ответила, что это начала расти плесень. Мне стало интересно «Что такое плесень, и почему она образуется»? В своей работе я попытаюсь найти ответы на вопросы.

***Цель моей работы:*** выяснить что такое плесень, и почему и как она образуется.

***Задачи:***

1. Выяснить в каких условиях появляется плесень;
2. Провести эксперимент по выращиванию плесени на хлебе и на других продуктах питания.

**Объект моего исследования:** плесень образовавшаяся на продуктах питания.

**Гипотеза:** если плесень относится к живой природе, то для ее роста должны быть созданы специальные условия.

**Актуальность:** «Я считаю, что результаты моего исследования пригодятся детям, им будет интересно узнать, что такое плесень, и как сделать так, что бы она не появлялась на продуктах питания».

Мы провели эксперимент, в котором попробовали вырастить плесень в разных условиях.

Взяли три кусочка хлеба: первый положили на тарелку и оставили при комнатной температуре; второй ломтик намочили водой, поместили в пакет, и закрыли в пластиковую коробочку, и оставили при комнатной температуре; третий ломтик хлеба положили в пакетик, закрыли в пластиковую коробочку и положили его в холодильник.

Каждые три дня, мы с мамой осматривали изменения на хлебе. Свои наблюдения мы заносили в дневник наблюдений, который мы сделали в детском саду вместе с воспитателем.

Мы выяснили, что плесень может быть разных цветов: черного, голубого, зеленого, серого, желтого цвета, и имеет неприятный запах. Первый ломтик засох, плесени на нем не было. На второй и третьем ломтике выросла плесень

«В ходе работы я узнала, что такое плесень. Я сама наблюдала за ростом   плесени на хлебе. Свой дневник наблюдений воспитатель показала детям в группе, и рассказала о нашем опыте».

Когда я наблюдала за ростом плесени на хлебе, мне стало интересно можно ли вырастить плесень на других продуктах. Я спросила это у взрослых и мы решили попробовать вырастить плесень на мандарине.

Мандарин мы положили в пакет и поместили в шкаф в темное место. Плесень выросла через 4 дня.

**На основе опыта и наблюдений я пришла к выводам:**

1. Для роста плесени нужна влажность, тепло и отсутствие воздуха.
2. Нельзя хранить продукты пакетах. Они не пропускают воздух и создают условия для роста плесени.
3. Плесень может расти на разных продуктах питания.

     **Моя гипотеза подтвердилась.** Для роста плесени нужна влажность, и отсутствие воздуха. При холоде плесень распространяется медленно, и это нужно знать, чтобы защитить продукты от плесени.

В своей группе детям я сказала, что - заплесневевший хлеб есть нельзя! Его надо сразу выбросить. Плесень - вредна. Плесень - это яд!