

Муниципальное автономное дошкольное общеобразовательное учреждение
Детский сад №3 «Колобок»
г. Улан-Удэ

Исследовательский проект
«Что такое дрожжи»



Объект исследования: дрожжи

Предмет исследования: способы использования дрожжей в современном производстве.

Актуальность: необходимо знать о тех продуктах, которые мы употребляем в пищу.

Цель: узнать, что собой представляют дрожжи.

Задачи:

1. Познакомиться с историей открытия дрожжей

2. Узнать, какого вида бывают дрожжи.

3. Провести опыты.

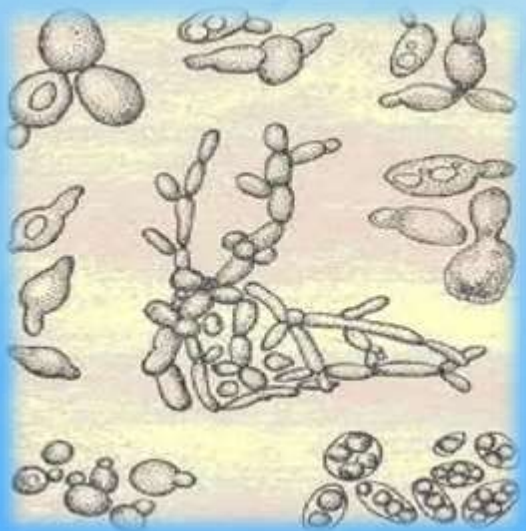
4. Определить пользу дрожжей

5. Ознакомиться с применением дрожжей.

Гипотеза:

Если дрожжи – это одноклеточные грибы, то так ли уж велика их польза?





Дрожжи – это одноклеточные грибы и живые существа!

Если вы их зальёте кипятком или заморозите и разморозите много раз, то они погибнут.

Если положите их туда, где нет воздуха – тоже умрут! Они живут и дышат!

Слово «дрожжи» происходит из древнегреческого языка, обозначая понятие «смятение, беспокойство».

В русском языке слово «дрожжи» происходит от слов «дрожь, дрожать».



Дрожжи используются в хлебопечении, виноделии, пивоварении, квасоварении, в сельском хозяйстве, медицине и других производствах.



Хлебопекарные дрожжи - добавляют для выпечки хлеба. Они проводят спиртовое брожение с образованием множества пузырьков углекислого газа, которые заставляют тесто «подниматься» и после выпечки придают хлебу мягкость.



«Дикие» дрожжи ячмень и рожь, используемые для изготовления кваса.



Кормовые дрожжи: их выращивают на различных отходах и кормят ими животных, в том числе птиц и рыб.









Действительно ли дрожжи вырабатывают углекислый газ?



В маленькую бутылку я налил немного теплой воды, насыпал ложку дрожжей и немного сахара. На горлышко надел обычный воздушный шарик и стал ждать.

Через 10 минут, шарик немного надулся. Постепенно он надувался всё больше и больше.

Надувая шары, мы заполняем его углекислым газом, таким же образом дрожжи надули шарик.



Влияет ли температура окружающей среды на процесс брожения?

Мы замесили тесто, разложили его в два горшка. Один горшочек поставили в теплое место. Другой горшочек - в холодное место.

Через час тесто, которое стояло около батареи значительно увеличилось в объеме, поднялось.



Тесто, стоявшее в холодном месте, тоже поднялось, но значительно меньше.



Делаем вывод, дрожжи чувствительны к температуре окружающей среды. Скорость их размножения уменьшается в ответ на понижение температуры.



Изучив литературу и проделав опыты, мы пришли к следующим выводам:



- 1. Мы узнали что дрожжи - это часть живой природы, это живые микроорганизмы.*
 - 2. Что дрожжей существует большое количество*
 - 3. Поняли, что дрожжи играют большую роль в жизни человека. Без дрожжей нельзя испечь привычный нам хлеб, приготовить квас и другие напитки.*
 - 4. Узнали, что дрожжи используют для приготовления разных лекарств и витаминов, как удобрение для роста растений*
 - 5. Выяснили, что главное достоинство дрожжей в том, что они вызывают спиртовое брожение, выделяют углекислый газ, размножаются как в тепле, так и в холоде. Они способны жить и развиваться.*
- Человек не может прожить без дрожжей, они важны для человека в современном мире.*

*Спасибо
За
Внимание*