

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.

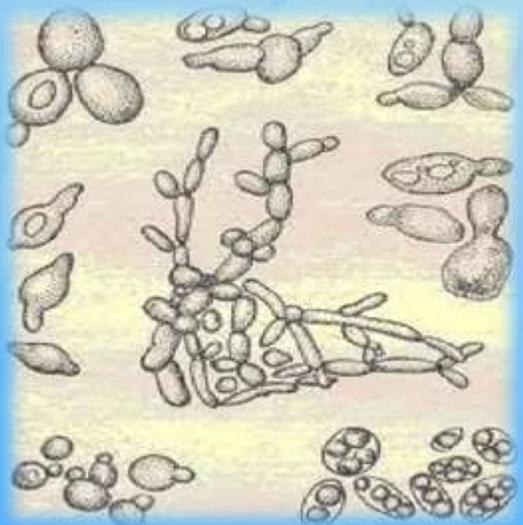
4. Определить пользу дрожжей

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*