




**Чудо-
целитель
в
трехлитровой
банке**

W
V
B
V
C
G
R
O
W
T
H



**Научное название
чайного гриба –
*медузомицет***



Химический состав чайного гриба

Витамины С, Д, РР, В

*Кислоты: уксусная,
лимонная, щавелевая,
яблочная, молочная*

**Ферменты: каталаза,
амилаза, протеаза**



Цель: определить полезные свойства чайного гриба и условия его существования.

Задачи:

- 1. Изучить теоретические источники информации по теме.
- 2. Представить информацию о полезных свойствах чайного гриба.
- 3. Определить влияние условий на жизнедеятельность гриба.
- 4. Дать рекомендации по разведению чайного гриба.



Объект исследования:
чайный гриб

Предмет исследования:
полезные свойства чайного
гриба и оптимальные условия
его жизнедеятельности.

Методы исследования:
эксперимент, наблюдение.



Предполагаемый результат

1. Я не уверена, что квас чайного гриба оказывает благоприятное воздействие на организм человека.
2. Думаю, что наиболее благоприятными условиями для его жизнедеятельности являются: теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахарного песка.

Методика исследования

Опыт 1.



Тепло



Холод

Условия	Качество напитка		
	вкус	цвет	pH
Тепло	Слабокислый, приятный	светлый, прозрачный	5,0 (слабокислая)
Холод	Вкус сладкого чая	тёмный	6,0 (нейтральная)

Вывод:

- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный в теплом месте.



Методика исследования

Опыт 2.



Свет



Темнота

Условия	Качество напитка		
	вкус	цвет	pH
Свет	Сладко - кислый	Светло - желтый	4,0 (кислая)
Темнота	Сладкий, слабокислый	Почти бесцветный	5,0 (слабокислая)

Вывод:



- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный на свету.

Методика исследования

Опыт 3.



Сахар



Мед

Условия	Качество напитка		
	вкус	цвет	pH
Сахар	Кисло - сладкий	Светло - желтый	4,0 (кислая)
Мед	Сладко – кислый, с запахом плесени	Мутновато – желтый, края гриба побелели	4,0 (кислая)

Вывод:



- Наиболее приятный вкус и внешний вид имеет квас, заправленный **сахаром**
- Чайный гриб не переносит меда.
- Через пару дней, гриб, который заправляли медом – погиб.



Общие выводы

- На основе изученной информации и собственном опыте убедилась в наличии целебных свойств чайного гриба, что полностью опровергло мои первоначальные предположения о бесполезности гриба.
- Наиболее оптимальными условиями жизнедеятельности чайного гриба являются теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахара. Результаты исследования полностью подтвердили мои предположения.
- Одним из продуктов жизнедеятельности чайного гриба является кислота, точнее целый комплекс различных кислот, что удалось доказать и путем эксперимента.
- Напиток чайного гриба содержит вещества, влияющие на аппетит и общее самочувствие человека.

A composite image featuring a bowl of golden-brown kombucha on the left and a white tea fungus (mycelium) on the right. The text is overlaid on the bowl. The background is a light yellow with a dark, textured circular shadow behind the bowl and fungus.

*Пейте квас и
будьте здоровы!*

**Чайный
гриб**