

# Полезные микробы

Выполнила : Лошакова Мария ,  
ученица 6а класса  
МБОУ Игринская СОШ №5

# Цели и задачи

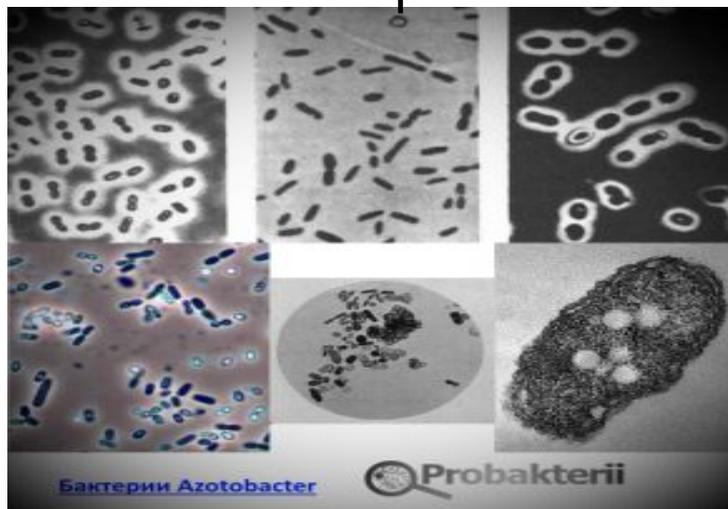
- **Цель работы:** выявить, какие микробы полезны для человека и как их можно использовать.
- **Задачи:**
  - 1. Проанализировать имеющиеся источники информации, чтобы понять, что такое микроорганизмы.
  - 2. Выявить группу полезных для человека микроорганизмов и степень их влияния на жизнь и здоровье человека.
  - 3. Выяснить, в каких продуктах они содержатся и понять, как они способствуют получению новых продуктов.

# Микробиология и микробы

- **Микробиология** — это наука, изучающая жизнь, строение и свойства микробов, их взаимосвязь с окружающей средой. Микробиология как наука возникла более 100 лет назад.
- **Микробы** — мельчайшие одноклеточные организмы — широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе, расщепляя сложные органические вещества животного и растительного происхождения на простые неорганические вещества, используемые растениями для питания. . Есть так называемые микробы полезные, которые могут выполнять в организме очень важные функции.

# Виды полезных микробов

## Азотобактер



## Бифидобактерии



## Стрептомицеты



## Молочнокислые бактерии



# Опыты

## ■ Приготовление дрожжевого теста.

1)



2)



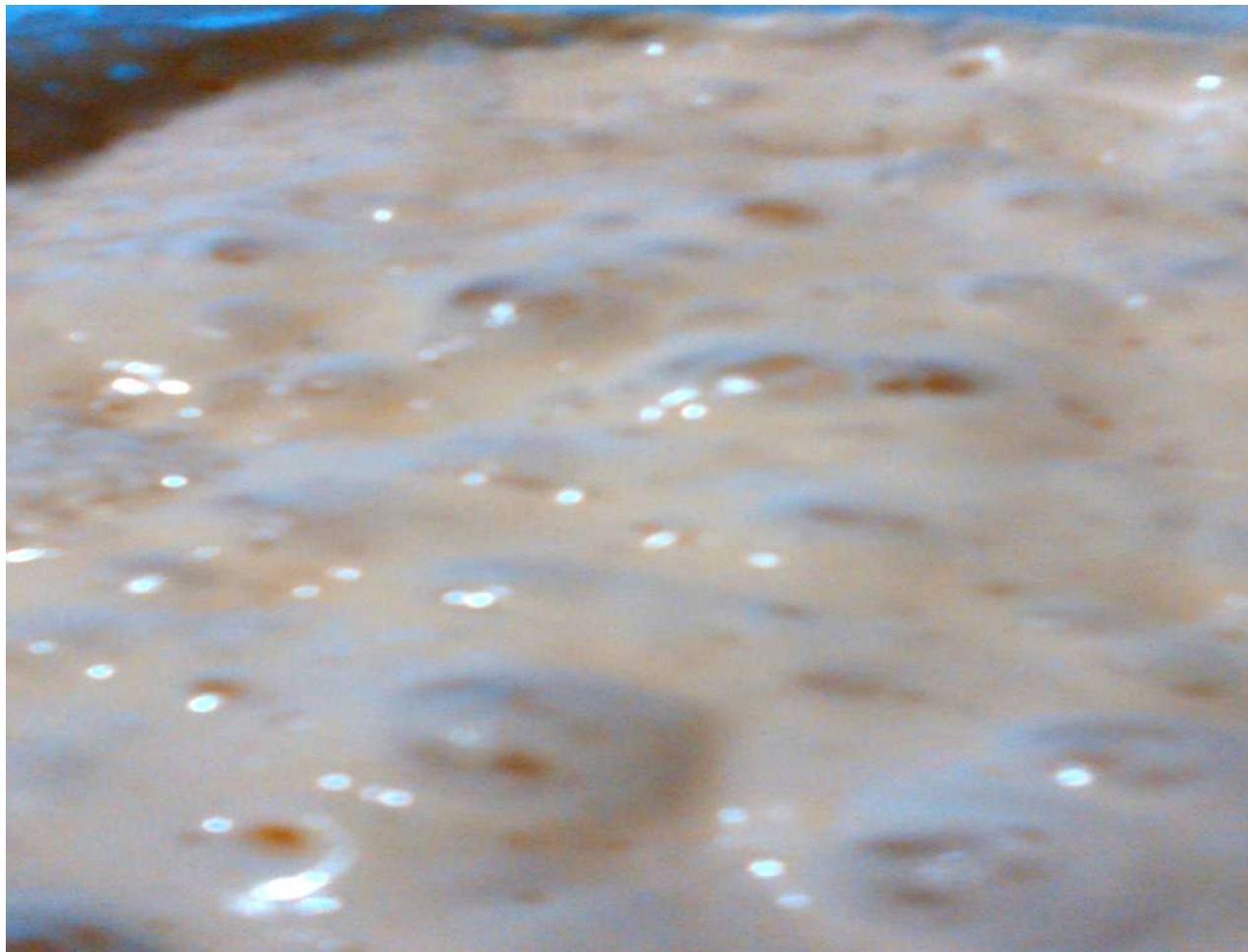
3)



4)



# Тесто поднялось и пузырится



# Приготовление домашнего йогурта.



# Результаты опроса

Опрошено 26 человек

## 1. В каких продуктах питания нет полезных микробов?

Молоко- 12	Хлеб- 9	
Колбаса- 3	Растительное масло- 10	
Сыр – 8	Йогурт- 11	

## 2. Микроорганизмы вредят организму?

Да-16

Нет-0

Не знаю -6

## 3. Какие болезни вызывают микробы?

Грипп-26

ОРЗ- 6

Ветрянка-20

Не знаю- 1

Корь- 26

# Заключение

- Изучение научно-популярной литературы и собственные исследования показали, что в природе существуют большие группы микроорганизмов, которые являются полезными для человека и помогают развитию природных процессов. К ним относятся бифидобактерии, стрептомицеты, молочнокислые бактерии, азотобактер и другие. К полезным микроорганизмам относятся бактерии, грибки, простейшие. В медицине есть термин «пробиотики». Под ним понимают все полезные микробы, которые борются с болезнями. Чтобы оставаться здоровым необходимо сохранять в организме баланс полезных микроорганизмов, которые легко разрушаются бесконтрольным использованием антибиотиков, плохим питанием, стрессом и химическим загрязнением окружающей среды. Помочь организму справиться с этими факторами могут кисломолочные продукты-йогурты, кефир, простокваша .
- **Употребляйте их регулярно и будьте здоровы!**