



МНОГООБРАЗИЕ И ЗНАЧЕНИЕ ГРИБОВ

Царства

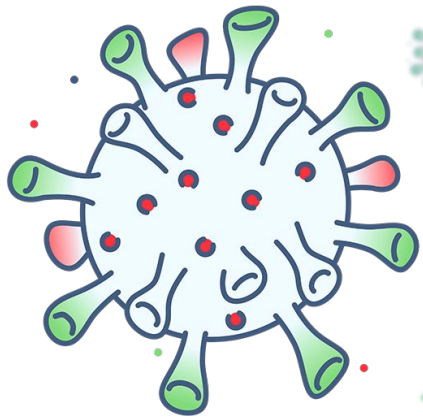
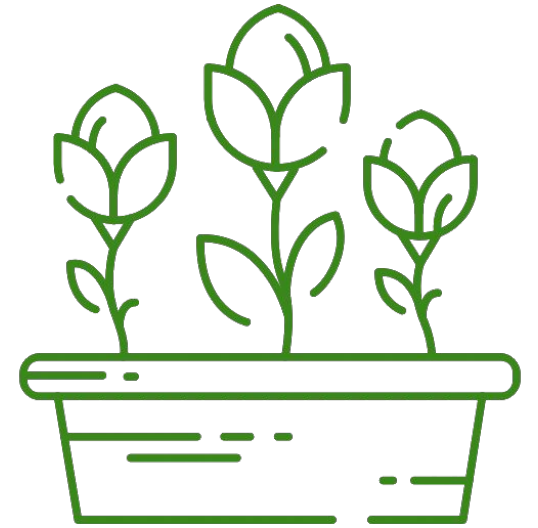
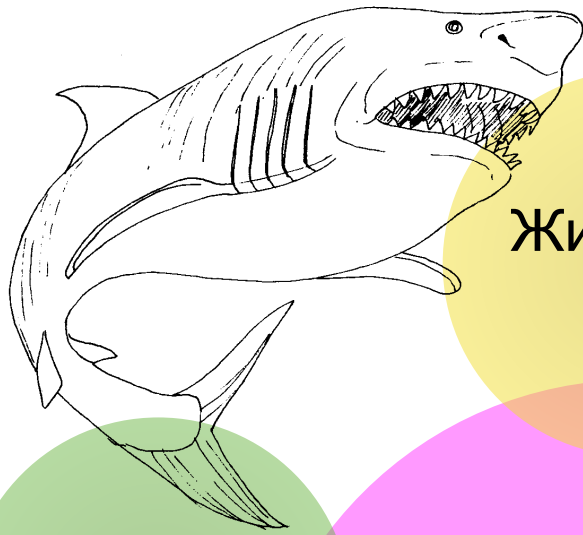
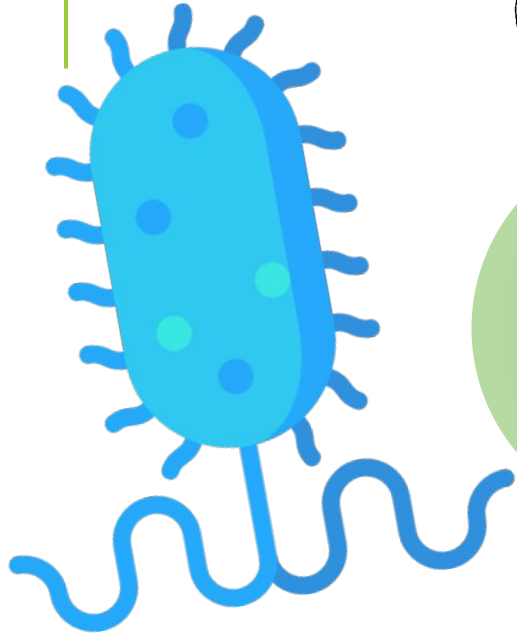
Животны
е

Бактерии

Растения

Вирусы

Грибы



ГРИБЫ



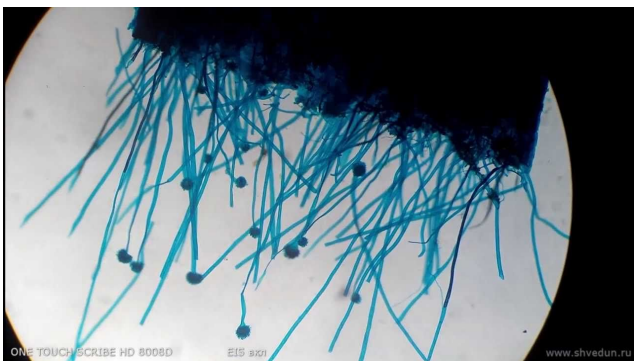
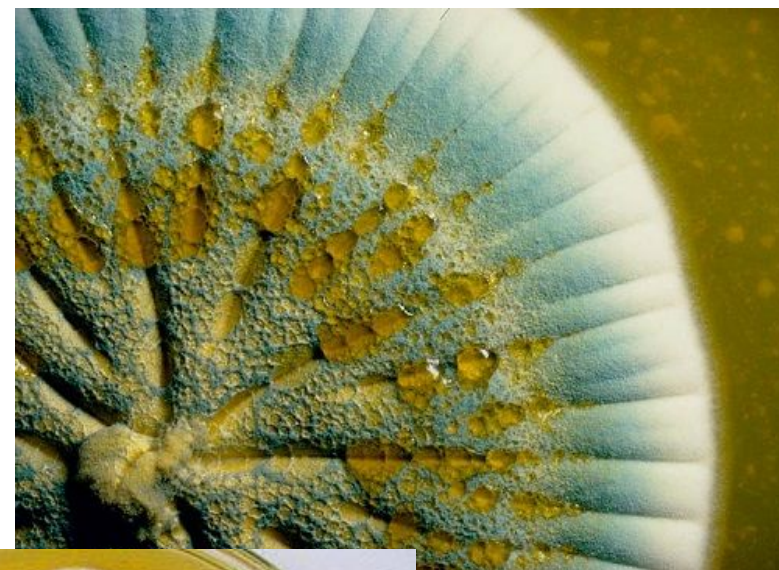
ПЛЕСНЕВЫЕ ГРИБЫ

Плесневелые грибы представляют собой грибницу без плодовых тел. Их можно обнаружить в виде налета (плесени) на продуктах питания, на гниющих остатках растений. К этой группе грибов относятся **белая плесень мукор** и сизые плесени (**пенициллин**).

- ❖ Мукор развивается на почве, на растительных остатках, овощах и фруктах. Его грибница состоит из одной разросшейся клетки со множеством ядер. Размножение происходит за счет кусочком грибницы или спорами. Часто мукор вырастает на кормах, пищевых продуктах и вызывает болезни животных и человека.
- ❖ Пенициллин или зелена плесень отличается от мукора тем, что его ветвящиеся нити разделены перегородками на отдельные клетки. Пенициллин оказал существенное влияние на медицину в начале 20 века. Был выведен антибиотик пенициллин, который оказался спасением для миллиона людей.

Очень важную роль плесневые грибы выполняют в почвообразовании. Они поселяются на остатках живых организмов и превращают их в гумус, обогащая почву и повышая ее плодородие.

ПЛЕСНЕВЫЕ ГРИБЫ



ШЛЯПОЧНЫЕ ГРИБЫ

Шляпочные грибы представляют собой грибницу с плодовыми телами. Ножка и шляпка плодового тела образованы нитями грибницы, которые плотно прилегают друг к другу. Ножка служит опорой для шляпки. В шляпке выделяют два слоя. Верхний слой покрыт окрашенной кожицей. В нижнем слое образуются и созревают споры.

Шляпочные грибы можно разделить на трубчатые и пластинчатые. Разница в



ОДНОКЛЕТОЧНЫЕ ГРИБЫ

Дрожжи — это грибы, чьи клетки имеют микроскопические размеры (около 5 мкм) и почкуются, образуя подобие колоний. Дрожжи обычно не образуют мицелия. Форма дрожжевых клеток шарообразная.

В природе дрожжи обитают на поверхностях плодов, цветов, они присутствуют в поверхностных слоях почвы, пищеварительном тракте некоторых насекомых и др.

Процесс брожения дрожжей используется человеком. В хлебопечении образующийся дрожжами углекислый газ делает тесто более пористым. Образование дрожжами спирта используется в виноделии и пивоварении.

Брожение — это анаэробное дыхание, т. е. получение энергии без кислорода. Однако дрожжи способны также дышать кислородом. Таким образом, их анаэробность является факультативной (необязательной). Когда дрожжи дышат кислородом, то выделяют углекислый газ, но не сбраживают сахара до спиртов. Однако если сахаров много, то дрожжи будут его сбраживать даже в присутствии кислорода.

ДРОЖЖИ



Пивные дрожжи



СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



Опенок

Лисичка

Подберезовик

Подосиновик

Белый гриб



Шампиньон

Груздь

Сыроежка

Масленок

Польский гриб

НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



Бледная поганка



Мухомор



Свинушка



Сатанинский гриб



Ложный опенок



Ложная лисичка



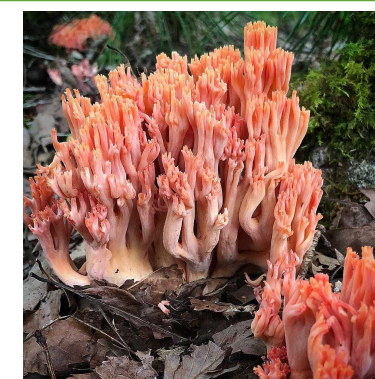
Желчный гриб



Боровик прекрасный



Говорушка



Рамария красивая

ЗНАЧЕНИЕ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВКА

- ❑ Продукт питания
- ❑ Ингредиенты, без которых невозможно испечь хлеб/ сделать пиво, вино и т.д
- ❑ Объекты, используемые в медицине
- ❑ Паразиты, вызывающие болезни у людей и животных (напр. Стригущий лишай)
- ❑ Вредители, губящие культурные растения (напр спорынья, уничтожающая злаковые)
- ❑ Некоторые грибы способны вызывать галлюцинации. В древние времена использовались шаманами (таже самая спорынья)

