

ТАЙНА ПЛЕСЕНИ



Как-то воскресным днём Саша решила помочь маме накрыть на стол. Пока мама старательно разливала суп по тарелкам, Саша взялась нарезать хлебушка. Но не тут-то было. Белый хлеб потемнел, а местами и позеленел.

– Мама, мама, что это с хлебом? – недоумевала Саша, рассматривая странный пушистый налёт.

– Плесень, – сразу ответила мама.

– Откуда же она взялась, если хлеб всё время лежал в пакетике? – не понимала Саша.

Замечали такой налёт на хлебе и других продуктах? Что за зверь эта плесень и опасна ли она для здоровья? Спросим у учителя биологии лицея № 32 Белгорода Валентины ТАРАСОВОЙ. С ребятами она проводила очень интересные опыты – они выращивали плесень на хлебе, так что знают, что это и откуда она берётся.

Малюсенькие грибы

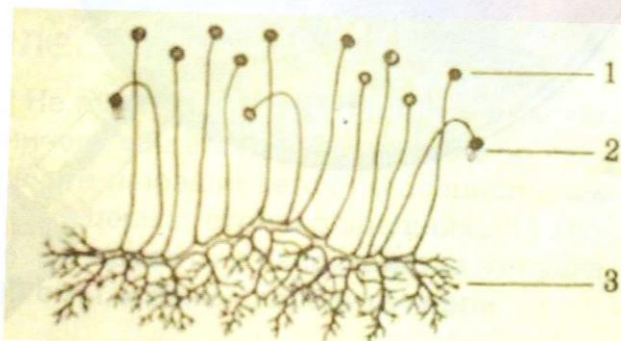
Непонятный налёт, что появился на хлебе, – это плесневый гриб мукор. Гриб? Именно грибок, только микроскопических размеров. Да, грибы бывают разные и растут не только в лесу. Это мы просто привыкли только к тем, что попадают в наши корзинки: подосиновики, маслята, опята, сыроежки и многие другие. Но... покрылась налётом корочка хлеба, в сыром помещении на стене появилось что-то зеленоватое неприятного запаха, ягода испортилась – всё это работа грибов.



Фото с сайта: <http://fb.ru>

Посмотрим под микроскопом?

Убедиться в том, что плесень относится к царству грибов, очень даже просто – рассмотрите её под микроскопом. Увидите вы, что это целая колония грибков, похожих на тоненькие волоски с отростками. Внешне очень даже похожи на привычный нам гриб, у которого есть ножка и шляпка.



Строение плесневого гриба мукора:
 1 – гифы, 2 – головка со спорами,
 3 – грибница (одна сильно разросшаяся клетка).

Поццу местечко потеплее

Но почему же появляется этот белый пушистый налёт, который вскоре темнеет? Как мы узнали, плесень – это целая колония грибков. Развиваются они из спор, летающих в воздухе. Только находятся они в нём как бы в законсервированном состоянии. Будто бы спят, никому не мешая. И просыпаются эти споры, как только подыскивают для себя благоприятное место обитания. Там, где повышенная влажность и тепло. Так вот почему на хлебе, за которым пошла Саша, так быстро появилась плесень. Её хлеб хранился в полиэтиленовом пакете. А это недопустимо. Возникает в нём слишком влажная среда, вот хлеб и начинает плесневеть.

Поэкспериментируем?

Поверить на слово? Можно! Но мы проверим. Итак, возьми четыре небольших кусочка хлеба. Один положи в полиэтиленовый пакет, другой – в контейнер, плотно закрой его крышкой и оставь в тёплом месте. Третий – положи в хлебницу, четвёртый – в холодильник. Долго ждать не придётся. Уже через пару дней на первом и втором кусочках хлеба у тебя появится плесень.

Плесень не всегда поселяется на хлебе. Чтобы она не «прописалась» на нём, запомни несколько простых правил:

✓ Плесень быстро появится на хлебе, если ты будешь его хранить при высокой температуре (более 25°C) и влажности (более 65%).

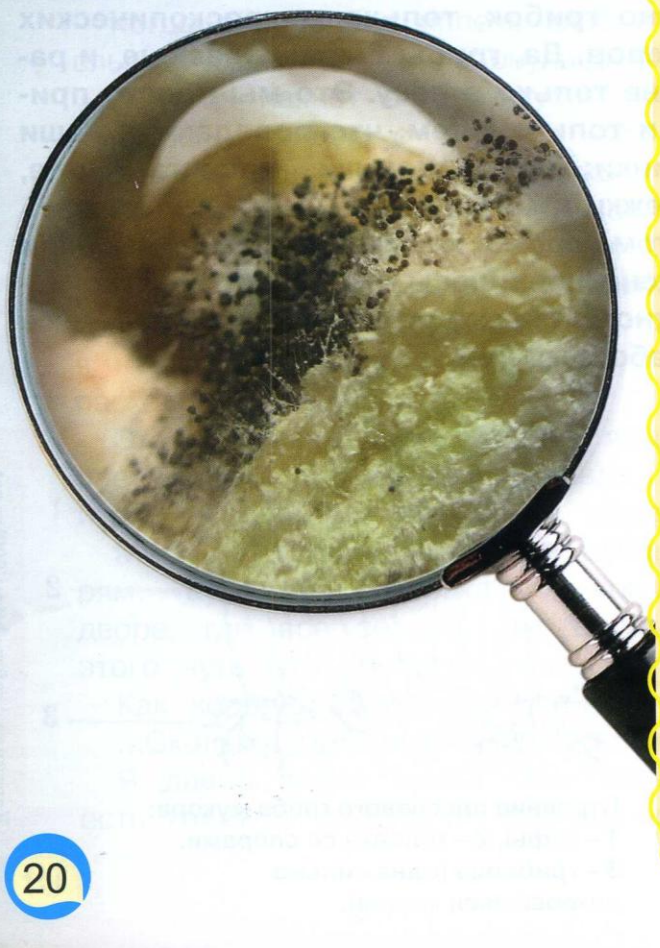
✓ Нельзя хранить хлеб в полиэтиленовом пакете. В нём совсем нет вентиляции, поэтому и создаётся повышенная влажность. А как мы уже узнали, это любимая среда обитания грибка.

✓ Лучше всего хранить хлеб при комнатной температуре в закрытой посуде или хлебнице. Не забывайте: хлебница должна быть с вентиляционными отверстиями. И помните: за хлебницей тоже нужно ухаживать: не реже одного раза в неделю тщательно очищать её от крошек, желательнее промывать, не забыв потом тщательно вытереть её насухо.

✓ Чаще проветривай кухню, чтобы там не было слишком жарко и влажно.

✓ Хлеб можно хранить в холодильнике или другом прохладном месте. Плесень не любит холод.

И, конечно же, покупая хлеб, обращай внимание, чтобы он был свежим. Покупай его в нужном количестве, а не набирай побольше, чтобы потом в магазин не идти. Из-за твоей лени лишние кусочки всё равно будут залёживаться и в итоге пропадут.



Не жалеи – выбрасывай!

Думаешь, срежешь заражённый кусочек хлеба и можно кушать оставшуюся часть? А вот и нет! Так делать нельзя. Даже если тебе ну о-очень жалко испортившийся продукт – выброси его. Научно доказано: заплесневелые мучные изделия и молочные продукты нужно выбрасывать целиком, ведь у них пористая структура, плесень распространяется не только на их поверхности, но и проникает в самую глубь продукта. И даже если с первого взгляда он кажется тебе нормальным, это вовсе не так.

Маленькое исключение?

Есть из этого правила только одно исключение – твёрдый сыр. Рекомендуют, обнаружив на таком сыре плесень, отрезать поражённый участок продукта – 2-4 сантиметра. Но лучше всё же не рисковать. «Спасённый» кусочек сыра можно использовать максимум для приготовления пиццы.

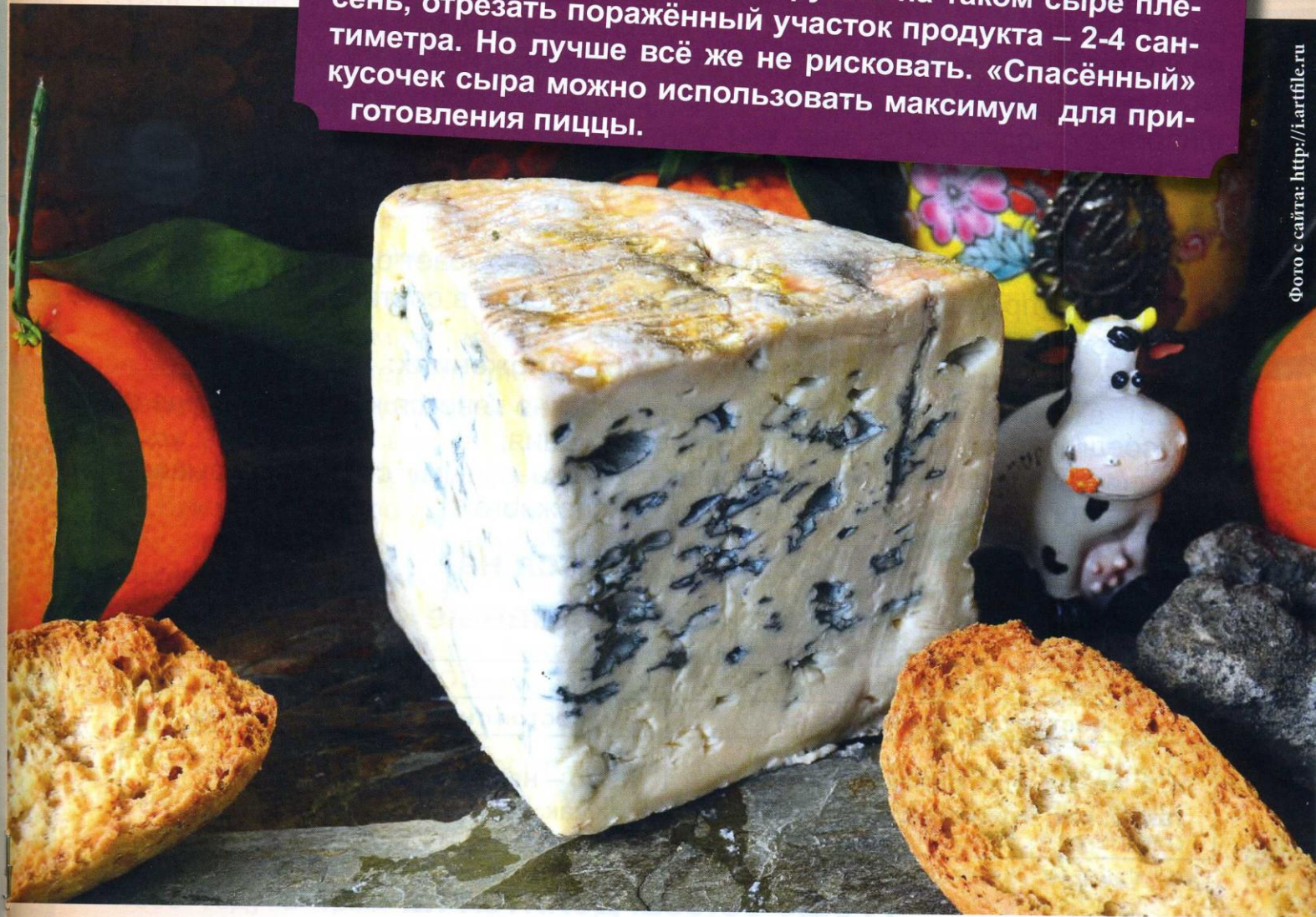


Фото с сайта: <http://i.artfile.ru>

Благородная плесень

А как же дорогой деликатес – сыры с плесенью? Не путайте эту благородную плесень с обычной. Плесень на элитных сырах не имеет ничего общего с той, что сама по себе выросла на наших продуктах. Ведь плесень этих сыров выращивается по специальным технологиям, а вот домашние плесневелые продукты содержат столько вредных для здоровья человека соединений, что и не счесть! Может она вызвать и расстройства желудка, и различные заболевания органов дыхательной системы, и даже навредить крови.