

НПК « ЗОЛОТОЕ ПЕРО»
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
« ИЗУЧЕНИЕ СВОЙСТВ ТИБЕТСКОГО МОЛОЧНОГО ГРИБА»
ВЫПОЛНИЛА ДУБРОВСКАЯ ВЛАДИСЛАВА,
УЧЕНИЦА 5 КЛАССА
ТМКОУ «ДИКСОНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»



Зооглея-

это....



... результат
ферментации и
жизнедеятельности
полезных бактерий и
дрожжевых грибов

Цель и задачи моей работы

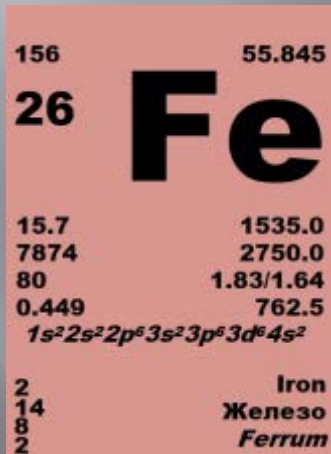
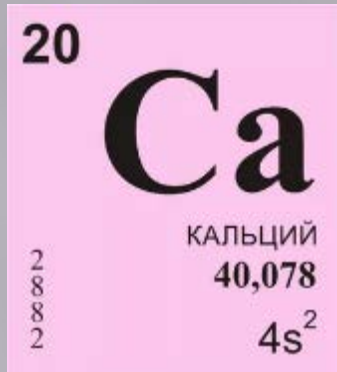
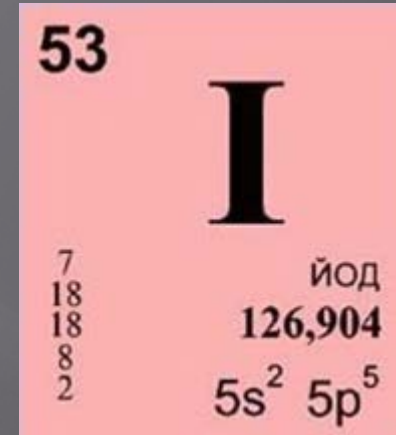
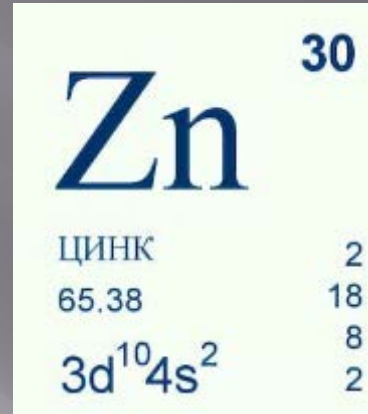


1. Познакомиться с историей появления тибетского молочного гриба.
2. Изучить химический состав гриба, его напитка, а также лечебное воздействие, которое он оказывает на организм человека.
3. Провести простейшие опыты по приготовлению кефира в домашних условиях.
4. Выявить необходимые условия для активного размножения и роста тибетского молочного гриба в домашних условиях.



Тибетский молочный гриб внешне напоминает вареные зернышки риса. Они имеют желтовато-белый цвет. В начальной стадии достигают диаметра 5 – 6 мм, а уже созревшие – 40 – 60 мм.

Витамины и химические элементы в кефире



Немного Истории...



Много тысячелетий назад, в одном буддийском монастыре существовала традиция каждый день подавать к трапезе кисломолочные продукты. Ежедневно монахи наполняли большие глиняные кувшины молоком, которое к утру превращалось в нежную простоквашу. После трапезы послушники относили посуду к ближайшей горной речке и тщательно мыли кувшины в проточной воде. Один из послушников по каким-то причинам не помыл кувшин после кефира. Когда этот сосуд нашли, то вместо остатков простокваши обнаружили в нём белые комочки, напоминавшие крошечные гроздья винограда.

Домашний эксперимент



honor 8X



honor 8X



Целебный кефир



honor 8X

Результаты исследования

В ходе домашнего эксперимента по выращиванию тибетского молочного гриба и получению кефира мне удалось выяснить основные факторы, способствующие получению качественного домашнего кефира



Заключение

- ▣ 1. Домашний кефир на основе тибетского молочного гриба в отличие от магазинного, сохраняет все полезные микроорганизмы и свойства. В результате получается диетический продукт, вкусный и полезный напиток, который лучше усваивается и перерабатывается организмом, чем молоко.
- ▣ 2. Домашний кефир, изготовленный из тибетского молочного гриба, помогает бороться со многими болезнями, укрепляет иммунитет. Обогащает организм необходимыми элементами и витаминами.

Спасибо за внимание !