

Dobrý den,

dnes budeme pokračovat JEDNOBUNĚČNÝMI organismy s Nepravým jádrem- **dokončíme BAKTERIE** a seznámíme se se **SINICEMI**. Pozorně si prezentaci přečtěte, prohlédněte obrázky a udělejte si zápis do sešitů, **nebo si prezentaci vytiskněte** a nalepte do sešitů.

- **OCHRANNÁ OPATŘENÍ:** a) hygienické zásady
b) očkováním – např.
tetanus
c) pasterizací - zahřátím
na 60 – 85 °C
d) zmrazením



Bakterie mohou být i **užitečné** → výroba mléčných výrobků, octa, sýrů...

Kvasné bakterie

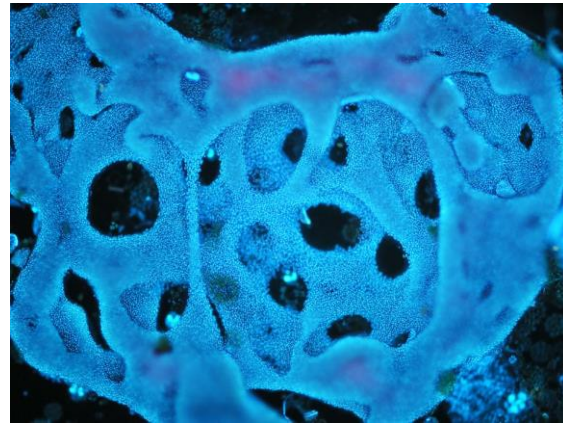
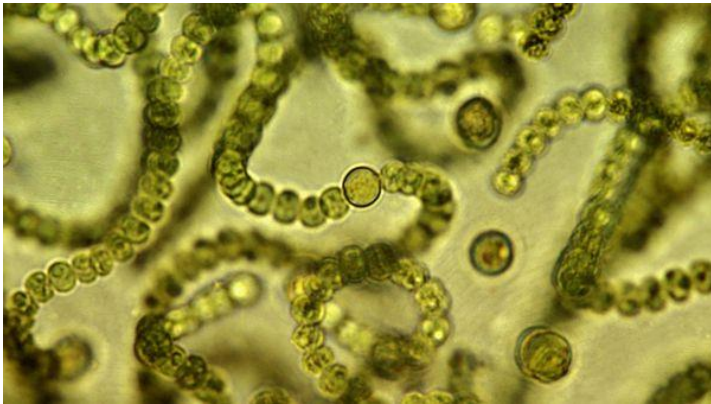
BAKTERIE MLÉČNÉHO KVAŠENÍ

- jsou skupinou mikroorganismů, které přeměňují cukry na kyselinu mléčnou
- kyselina mléčná – kyselé mléko, tvaroh, jogurt, kysané zelí, siláž (kvašená zelená hmota pro krmení dobytka)

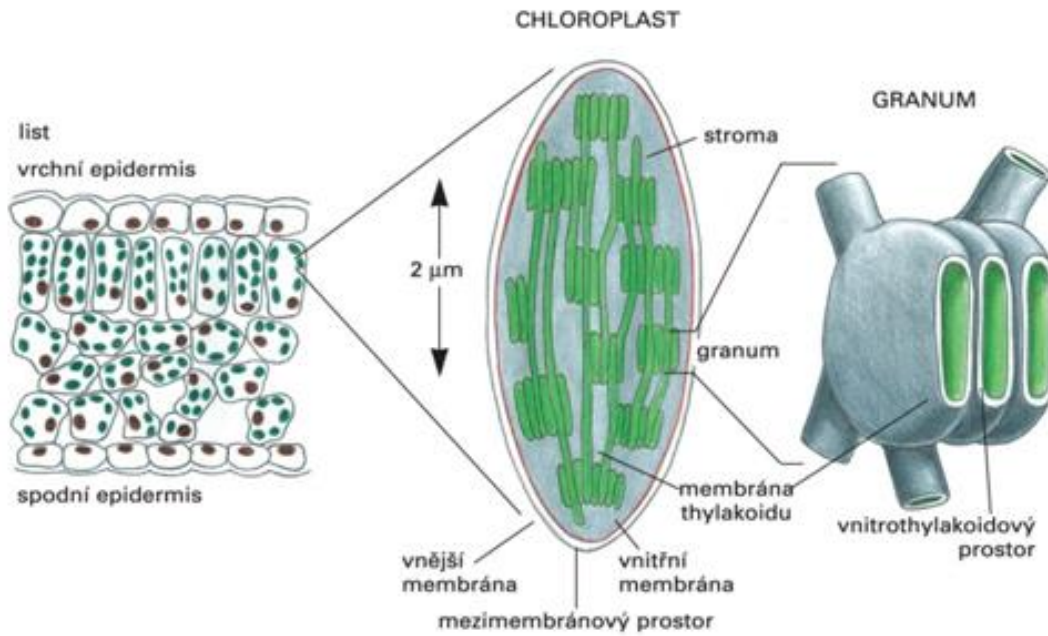


Téma : SINICE

- jádro také **není** ohraničeno
- obsahují **CHLOROFYL** , jsou větší než bakterie, obsahují i jiná barviva- **modré**, **červené**



- existovaly na Zemi již **před 3,5 miliardami let**
- probíhá v nich také **FOTOSYNTÉZA** =
PRODUCENTI



- u nás žijí v : rybnících, jezerech, přehradách kde jsou součástí **PLANKTONU** (= potrava pro ryby)
- při přemnožení vytvářejí **VODNÍ KVĚT**

