

Téma: baktérie a huby žijúce s človekom, naštuduj si text a odpovedz na otázky !

Niektoré druhy baktérií žijú na tele, v ústnej dutine a v hrubom čreve ľudí. Živia sa rozkladom organických látok. Majú ochrannú funkciu, črevné pomáhajú tráviť potravu a vytvárajú vitamíny.

Kvasné baktérie

Živia sa rozkladom organických látok. Pomocou nich sa vyrába napr. ocot, lieh, alkoholické nápoje, acetón, sójová omáčka, kyslá kapusta, mliečne výrobky...

Mliečne baktérie

Sú rozkladné baktérie využívané v mliekárenskom priemysle na výrobu výrobkov z mlieka - jogurtov, zakysaných mliek, syrov, tvaroha, smotany... Ich konzumácia je veľmi zdravá, sú výživné a podporujú obranyschopnosť (imunitu) organizmu.

Symbiotické baktérie

Zo symbiotických baktérií sú pre človeka dôležité:

- hľuzkové baktérie - žijú na koreňoch bôbových rastlín - bôb, fazuľa, šošovica, hrach, sója, vďaka vzdušný dusík, čím obohacujú pôdu o dusík, tým zvyšujú jej úrodnosť
- baktérie žijúce v tráviacom trakte prežúvavcov - pomáhajú im tráviť potravu
 - **Parazitické baktérie**
- Žijú na úkor iných živých organizmov. Spôsobujú ochorenia ako napr. angínu, tuberkulózu, zápal, hnilobu...
 - **Kvasinky**
- Kvasinky sú jednobunkové hubové mikroorganizmy. Živia sa rozkladom organických látok, najmä cukrov, pričom sa uvoľňuje oxid uhličitý. Využívajú sa na kysnutie cesta, výrobu vína a piva. Niektoré druhy môžu spôsobovať aj kvasinkové ochorenia.

Otázky:

1. Sú všetky baktérie pre človeka škodlivé?
2. V ktorom orgáne žijú baktérie?
3. Ktoré baktérie sa živia rozkladom organických látok?
4. Ako sa volajú baktérie ktoré sa používajú na výrobu mliečnych výrobkov?
5. Ako sa volajú baktérie žijúce na koreňoch fazule?
6. Ako sa volajú baktérie spôsobujúce – TBC, zápal napr. pľúc, angínu?
7. Čím sa živia kvasinky?
8. Kde sa prirodzene vyskytujú kvasinky?
9. Na čo sa v potravinárstve využívajú kvasinky?