

bölmə 3

Xüsusilə isti yay günlərində soyuducuya qoymağı unutduğumuz yeməklərin dadı ertəsi gün dəyişir. Rütubətli yerdə çörək parçasının və ya portağalın üzərinin kiflə örtüldüyünü müşahidə etmək olar.

Bu müşahidələrə əsasən adi gözlə görünməyəcək qədər kiçik olan bəzi canlıların varlığı haqqında məlumat əldə etmək mümkündür.

Bu canlıları öyrənmək həm də qidaların xarab olmasının səbəblərini anlamaq üçün vacibdir.

Canlıların müxtəlifliyi: göbələr və bakteriyalar

Mikroorqanizmlər adi gözlə görünməyən, adətən, ölçüləri 0,1 mm-dən kiçik olan canlılar qrupudur. Onlara bakteriyalar, viruslar və bəzi göbələr aid edilir.

Mikroorqanizmlər təbiətdə baş verən əksər proseslərdə mühüm rol oynayır. Onlar həmçinin bitkilərin, heyvanların və insanların sağlamlığı üçün də çox əhəmiyyətlidir.

- Soyuducuya qoymağı unutduğunuz yeməklərdə bir neçə gündən sonra baş verən dəyişikliklərin səbəbi nələrdir?
- Necə fikirləşirsiniz: açıq havada bütün qidaların və ərzaqların xarab olmasının səbəbi eynidirmi?
- Sizcə, bu dəyişikliklərə canlı orqanizmlər səbəb ola bilərmi?

Bölmədə öyrənəcəksiniz

- Göbələr birhüceyrəli və ya çoxhüceyrəli orqanizmlərdir
- Bakteriyalar birhüceyrəli mikroorqanizmlərdir
- Göbələr sporlar vasitəsilə, bakteriyalar isə sadə bölünmə yolu ilə çoxalır
- Bəzi göbələr və bakteriyalar bitkilərdə, heyvanlarda və insanlarda xəstəliklərə səbəb olur. Digərləri isə ölmüş orqanizmləri və qida qalıqlarını parçalayaraq maddələrin torpağa qaytarılmasında iştirak edir