Реферат з біології

Гриби

Світ грибів цікавий та різноманітний. Відомо біля 100 тис. видів грибів. В цих організмах є ознаки як рослин, так і тварин. Ознаки рослин – це нерухомість, постійний ріст, живлення розчиненими речовинами, наявність кліткових стінок. В той же час гриби мають ознаки тварин: відсутнісь пластид, наявність в клітинних стінках особливої речовини – хітину (з нього покрови пауків, раків). Гриби мають також якості, властиві тільки їм: майже у всіх грибів вегетативне тіло представляє собою грибницю або міцелій. По всіх цих ознаках гриби виділяють в окреме царство живих організмів.

 Тіло шляпочного гриба складається із двох частин: грибниці (з тонких багатоклітинних ниток гіф) і плодового тіла. Плодове тіло це саме те, що називають грибом, також складається із гіф, тільки тут вони щільно переплетені.

 Плодове тіло складається з шляпки та ніжки, або пенька. Якщо розглядати шляпку знизу, то в одних видно отвори трубочок, а в других – пластинки. Тому по будові нижнього слою шляпки розрізняють трубчасті та пластинчаті гриби.

 Грибниця по своїй будові у всіх шляпочних грибів схожа. А полодові тіла дуже різноманітні і часто забарвлені в червоний, зеленоватий, жовтий та інші кольори. Але у грибів ніколи не буває хлоропластів або інших пластид.

 Шляпочні гриби вбирають з грунту воду, мінеральні солі, а також органічні речовини, що утворюються в грунті в результаті розкладання рослинних решток.

 Деякі шляпочні гриби отримують органічні речовини з коріння дерев. Такий зв’язок грибів та дерев пояснюється тим, що міцелій оремих видів грибів вступає в тісний контакт з корінням деяких дерев. При цьому гіфи міцелія обплітають корінь і навіть проникають в всередину його клітин. Відносини між грибом та деревом “вигідні” для обох сторін. Коріння дерева отримують від гриба воду та мінеральні солі, а гриб від коріння – органічні речовини, необхідні для утворення плодових тіл. Такі зв’язки між різними організмами називають симбіозом.

Щороку ліси України дають велику кількість їстівних грибів. Є вони і в степовій зоні, трапляються в байрачних лісах, штучних лісонасадженнях та у полезахисних смугах. Гриби належать до великої і поширеної в природі групи організмів і певна їх частина використовується людиною в їжу.

**За способом харчування їх можна поділити на три основні групи:**

1. гриби-сапрофіти, що харчуються за рахунок опалого листя, хвої та відмерлих гілочок і деревини;
2. гриби-сімбіоти, що отримують харчові речовини не тільки з лісової підстилки, але і з коренів дерев;
3. гриби-паразити - уражають живі тканини рослинного (тваринного) походження, здебільше оселяються на живій деревині багатьох листяних та хвойних дерев.

Наявність у грибах значної кількості білків (удвічі більше ніж у картоплі), вуглеводів, мінеральних речовин, мікроелементів, екстрактивних та ароматичних речовин дозволяє розцінювати їх як досить поживний та калорійний продукт. Але, незважаючи на значний відсоток засвоюваних організмом людини білків, гриби все ж не можна використовувати як єдине джерело надходження білків, потрібних людині, бо їх довелося б споживати у дуже великій кількості (до 2 кг свіжих грибів на добу). Проте слід завжди пам'ятати, що гриби важко перетравлюються, особливо в не подрібненому вигляді, тому їх краще вживати як приправу. Через певну властивість ферментативної системи людини малі діти, хворі та старі люди взагалі дуже чутливі до грибних страв.

Взагалі за своєю харчовою і смаковою цінністю гриби поділяються на чотири категорії. Гриби першої - четвертої категорії, в свою чергу, поділяються на **їстівні гриби** (плодові тіла не містять гіркоти, шкідливих речовин або неприємного запаху) та **умовно їстівні гриби** (плодові тіла містять гіркоту, шкідливі речовини, неприємний смак тощо і в їжу вживаються тільки після тривалого вимочування, соління або відварювання з обов'язковим видаленням відвару). Окремо виділяють групи **неїстівних** та **отруйних грибів**. Але мета нашої розмови не визначення харчової цінності дикорослих грибів, а прихована небезпека, яку вони в собі таять. За літературними даними, кількість їстівних грибів, що потрапляють до столу людини, навіть у "грибні роки" становить біля 10-15 видів. Разом з тим на території області налічується близько 80 видів отруйних грибів, з них особливо небезпечних - 20-25 видів. Деякі з них за зовнішнім виглядом нагадують їстівні гриби. Наприклад, серед трубчатих грибів є вид відомий як отруйний - чортів гриб і кілька видів неїстівних та умовно їстівних.

Найбільша кількість отруйних (смертельно отруйних) грибів належить до пластинчатих їх форм.

Серед грибників існує багато повір'їв та так званих "прикмет", як відрізняти, чи є серед зібраних грибів отруйні. **Цим прикметам не можна вірити!** Які ж ці прикмети? Декотрі грибники вважають, що отруйні гриби не уражаються хробаками, що отруйні гриби зсідають молоко, викликають зміну кольору на зелений або бурий голівок цибулі, різних предметів із срібла. Це не вірно! Існує припущення, що отруту у грибах можна усунути (знешкодити), як що їх проварити з кухонною сіллю або оцтом -- це спосіб старий, але завідомо неефективний. Очевидно, найбільш дійовим способом уникнути отрути є вживання в їжу напевно доброякісних та добро відомих їстівних грибів. Також не завжди можна орієнтуватись на запах і смак сирого гриба як на показник його їстівності або отруйності, оскільки найбільш небезпечні, навіть смертельно отруйні дикорослі гриби, такі як мухомор зелений (бліда поганка), павутинник жовтогарячо-червоний, сторчок звичайний та багато інших, мають приємний запах і смак. Виняток становлять види грибів роду іноцебе (плютки), яким властивий неприємний запах.