

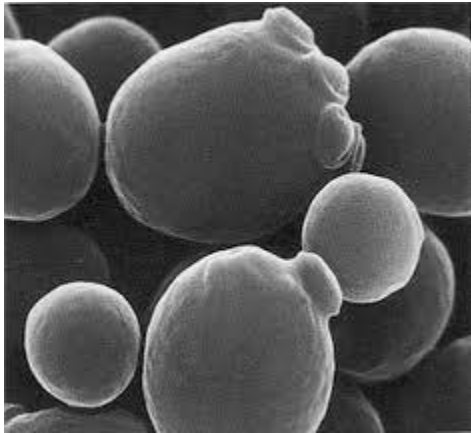


JEDNOBUNĚČNÉ HOUBY

ROZDĚLENÍ HUB

JEDNOBUNĚČNÉ HOUBY

- pod mikroskopem



MNOHOBUNĚČNÉ HOUBY

- bez plodnic
- s plodnicemi



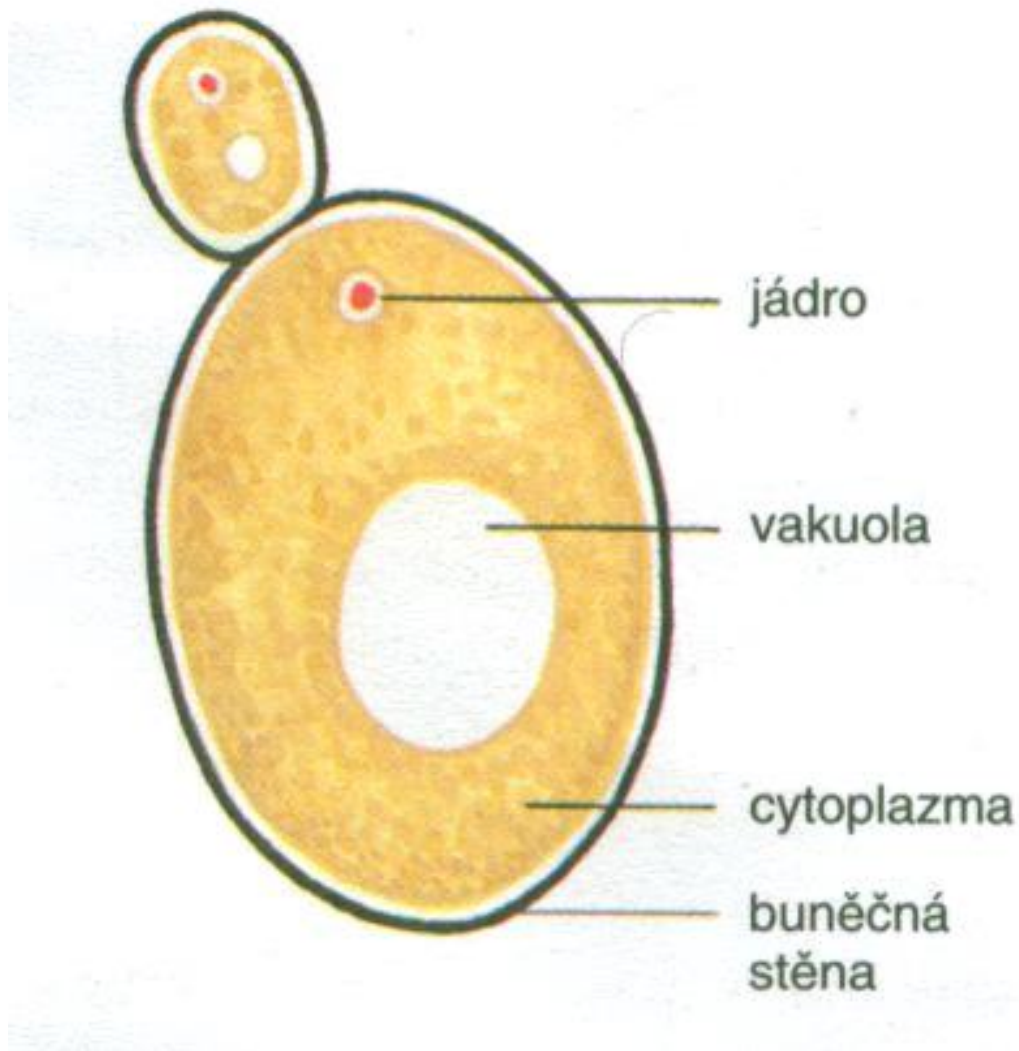
JEDNOBUNĚČNÉ HOUBY

KVASINKY

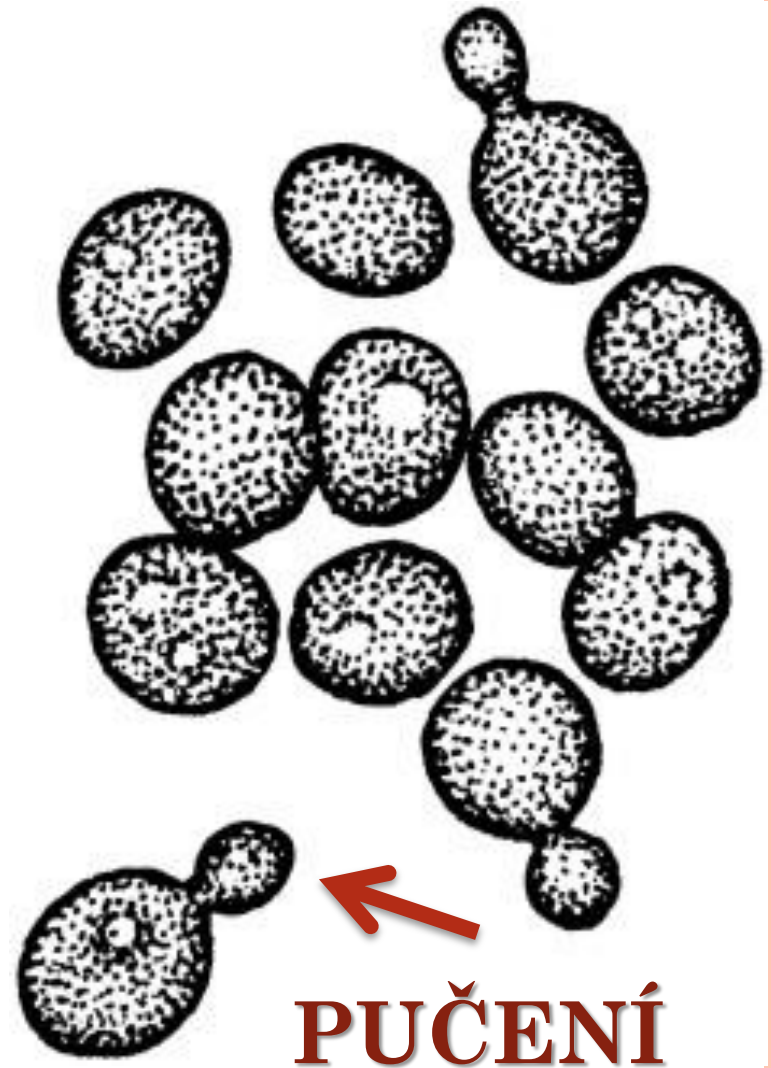
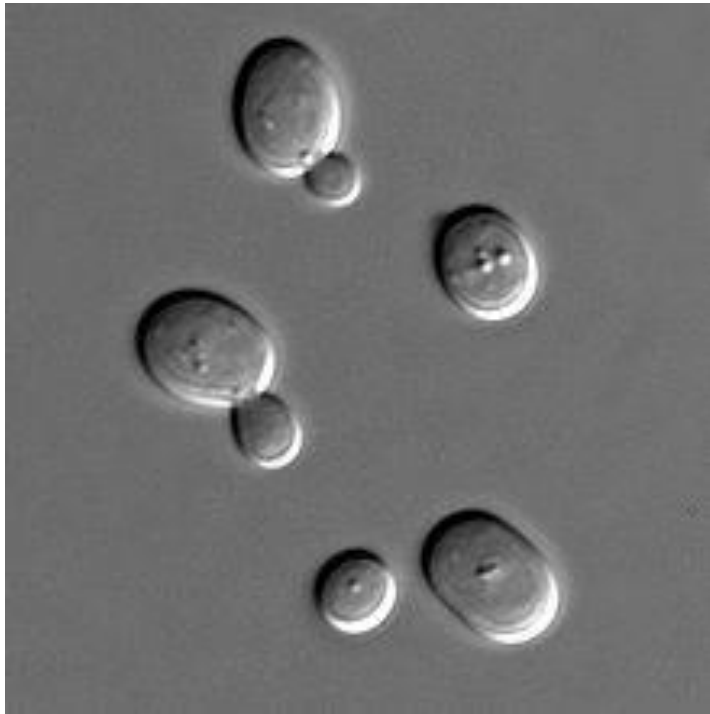
- většinou je vůbec neznáme, protože jsou malé, pouhým okem neviditelné, ale žijí všude kolem nás
- **KVASINKA** je jedna buňka s organelami rozmnožuje se **pučením**
- **pučení** je zvláštní způsob dělení buněk = nepohlavní rozmnožování buněk



STAVBA BUŇKY KVASINKY



KVASINKY POD MIKROSKOPEM – VĚTŠÍ MATEŘSKÉ BUŇKY A MENŠÍ ROSTOUCÍ NOVĚ NAPUČENÉ BUŇKY



VÝŽIVA KVASINEK

- kvasinky jsou **reducenti** - rozkládají složité látky na látky jednodušší.
- *všechny potřebné živiny i živiny organické, musí získat ze svého okolí, protože nemají chlorofyl a neumí fotosyntézu.*



VÝZNAM KVASINEK

- **název** kvasinky napovídá, že jednobuněčné houby mají schopnost **KVASIT**
- **kvasinka pivní**
 - **živí se cukrem** (organická látka) a jako odpadní látky **vytváří alkohol a bublinky oxidu uhličitého**
 - obsahuje **velké množství vitamínů**, především **skupiny B** a řadu dalších **důležitých látek**



VYUŽITÍ KVASINEK PŘI VÝROBĚ PIVA



POUŽITÍ KVASINEK

- - používá se **při výrobě piva, vína a ostatních alkoholických nápojů**
- - používá se také **při pečení chleba** a jiného **kynutého těsta**, protože **droždí** jsou lisované **kvasinky s moukou** a bublinky oxidu uhličitého nakypří těsto
- - kvasinky mléčného kvašení – výroba zakysané smetany, jogurtů, zakysaného mléka

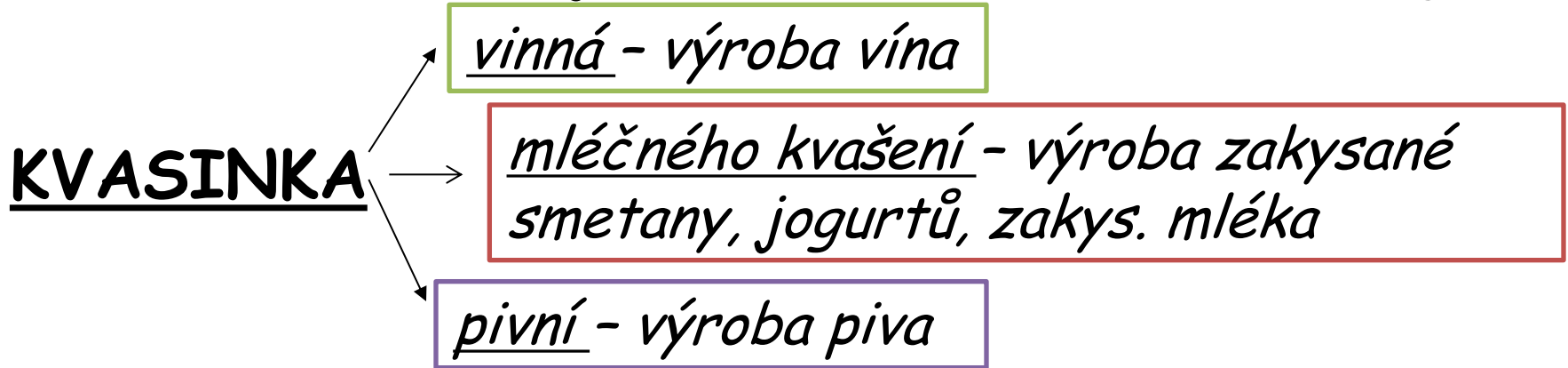
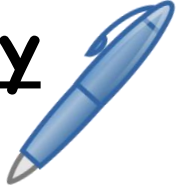


DROŽDÍ A BUCHTY Z KYNUTÉHO TĚSTA



JEDNOBUNĚČNÉ HOUBY

Reducenti - rozkládají složité látky na látky jednodušší.



KVASNICE = směs mouky a pivních kvasinek.

Kvasinky se rozmnožují pučením.

Při kvasném procesu vzniká oxid uhličitý, který těsto nadzvedává.