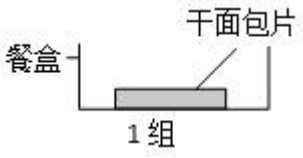
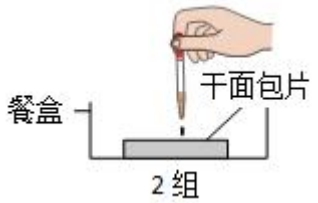
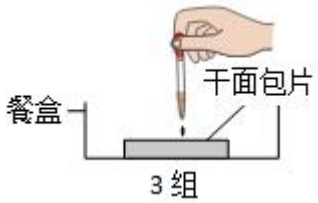
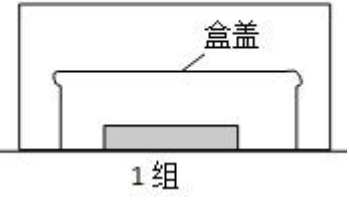
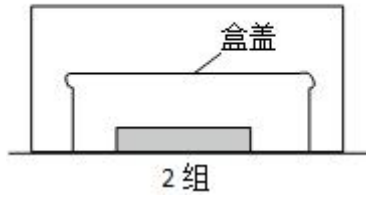
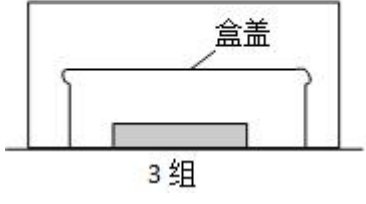


18. 探究霉菌在面包上生长繁殖所需的环境条件

面包发霉了！小华发现自己4天前没吃完的面包已经发霉，不禁产生了疑问：面包上的霉菌适合在怎样的环境条件下生长繁殖呢？于是他和几位同学设计并进行了以下实验：

请分析以上实验，回答问题：

第一步	准备三片相同的干面包片（未加防腐剂），分别放入三个相同且洁净、干燥的透明餐盒中，并编号。		
第二步	不滴加凉开水 	均匀滴加 20 毫升凉开水 	均匀滴加 20 毫升凉开水 
第三步	同时同一环境中暴露 30 分钟后，盖好盒盖。		
第四步	恒温培养箱(25° C) 	恒温培养箱(25° C) 	冰箱冷藏室(5° C) 

(1)该实验探究了影响霉菌生长繁殖的两个环境条件，其中1组和2组对照、探究的环境条件是_____；2组和3组对照，探究的环境条件是_____。

(2)同学们每天认真观察，几天后，发现第_____组面包片最先发霉，这与他们的预期一致，于是得出了实验结论。待面包片上长出较多霉菌菌落后，他们从不同颜色的菌落上分别挑取少许霉菌、制成临时装片，置于显微镜下观察，发现这些霉菌在形态结构上具有一些共同点，例如_____（一点即可）等。

(3)小华和同学们经过讨论，发现实验存在不足之处，即_____（一点即可）。完善实验后，他们得到了同样的实验结果。

(4)你认为该实验结果对我们保存食品有什么启示呢？_____（一点即可）。虽然霉菌会使面包变质，但它们也有对人类有益的一面，例如_____（一点即可）。

