**BÀI 28: NẤM**

1. **ĐẶC ĐIỂM CỦA NẤM**

**Nấm** thường sống ở những nơi ẩm ướt như đất ẩm, rơm rạ, thức ăn, hoa quả,...

**Dựa vào đặc điểm cấu tạo tế bào,** nấm được chia thành hai nhóm: *nấm đơn bào* và *nấm đa bào.*

**Dựa vào đặc điểm cơ quan sinh sản,** nấm được chia thành hai nhóm là nấm đảm và nấm túi. Nấm đảm có cơ quan sinh sản là đảm bào tử, bào tử mọc trên đảm; đại diện: nấm rơm, nấm sò,... Nấm túi có cơ quan sinh sản là túi bào tử, bào tử nằm trong túi; đại diện: nấm men, nấm mốc,... Ngoài ra, dựa vào một số đặc điểm bên ngoài, người ta có thể phân biệt nấm ăn được và nấm độc.

**2. VAI TRÒ CỦA NẤM**

Trong tự nhiên, nấm tham gia vào quá trình phân hủy xác sinh vật, phân hủy rác hữu cơ, làm sạch môi trường.

 Trong thực tiễn, nấm có nhiều giá trị sử dụng trong đời sống con người như: làm thức ăn, làm thuốc, thực phẩm chức năng, dùng trong sản xuất bia rượu, làm men nở, chế biến thực phẩm, phân huỷ xác sinh vật, làm sạch môi trường.

Bên cạnh những lợi ích từ nấm, một số loài nấm gây bệnh ảnh hưởng tới sức khoẻ con người, làm giảm năng suất vật nuôi và cây trồng. Một số con đường lầy truyền bệnh do nấm: tiếp xúc với mầm bệnh, ô nhiễm môi trường, vệ sinh cá nhân chưa đúng cách.

Biện pháp phòng chống: hạn chế tiếp xúc trực tiếp với nguồn gây bệnh; vệ sinh cá nhân thường xuyên, vệ sinh môi trường.

**3. KĨ THUẬT TRỒNG NẤM**

Các bước trồng nấm : HS xem SGK

\* Nấm men được ứng dụng trong những lĩnh vực nào của đời sống con người?

 Nấm men được dụng phổ biến trong nhiều lình vực của đời sống như sản xuất bia, bảnh mì, lên men rượu…

- Trong sản xuất nước tương, nước mắm, có thêm thành phần nấm men được chiết xuất sẽ giúp làm dịu đi vị chát của muối và loại bỏ mùi tanh khó chịu của cá. Nước tương, nước mắm sẽ thơm ngon, tròn vị và rất đậm đà.

- Trong sản xuất mì gói: Nấm men khi dùng để ăn với mì gói sẽ tạo cảm giác tô mì thơm ngon, ngọt nước hơn.

- Trong sản xuất hạt nêm, nấm men được bổ sung từ 1 đến 5% giúp cho vị ngọt của đạm trong hạt nêm tăng lên đáng kể. Chiết xuất của nấm men còn có thêm chức năng làm tròn vị cho sản phẩm.

- Trong sản xuất các loại bánh, nấm men không thể thiếu trong quá trình lên men. Một lượng nấm men phù hợp làm bánh mì thơm ngon hơn.

**BÀI TẬP**

1.SGKDựa vào đặc điểm để phân biệt nấm đơn bào và nấm đa bào, nấm đảm và nấm túi, nấm độc và nấm không độc. Lấy ví dụ.

2.SGK Em thấy nấm mốc thường xuất hiện ở điểu kiện thời tiết nào? Kể tên những vị trí dễ xuất hiện nấm mốc xung quanh em.

3.SGK Em hãy nêu một số biện pháp phòng chống bệnh do nấm gây nên trên da người.