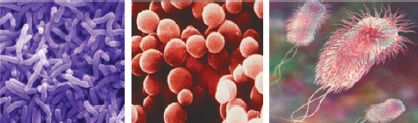
БАКТЕРІЇ, ЇХНІ ОЗНАКИ, КОРИСНІ ТА ШКІДЛИВІ БАКТЕРІЇ

**БАКТЕРІЇ** - найдавніші організми на Землі, вони мешкають всюди - у воді, ґрунті, різних організмах, у повітрі, на різних предметах, у тілі рослин, тварин, людини, в гарячих джерелах і в льодовиках.



**ОЗНАКИ БАКТЕРІЙ:**

• мікроскопічні організми (переважно одноклітинні);

• клітини не мають ядра;

• живляться органічними речовинами;

• бувають різної форми (кулясті, паличкоподібні, спіральні тощо);

• переміщуються за допомогою джгутиків, ковзанням, переносяться вітром чи течіями водойм на значні відстані.

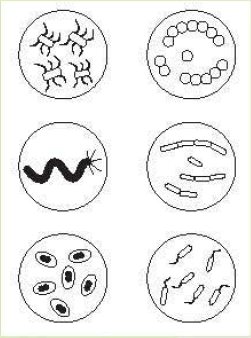
**Види бактерій:**

• живляться готовими органічними речовинами;

• здатні самі виробляти органічні речовини на світлі, бо мають хлорофіл (ціанобактерії);

• деякі бактерії живуть без кисню.

**Форми бактерій різноманітні:**



**КОРИСНІ БАКТЕРІЇ:**

|  |  |
| --- | --- |
| Бактерії | Приносять користь |
| Кисломолочні бактерії | захищають кишечник, сприяють скисанню молочних продуктів (сир, сметану, кефір, різні йогурти) |
| Бактерії в шлунку жуйних тварин | допомагають їм перетравлювати целюлозу |
| Бактерії, які перетворюють мертву органіку на неорганічні речовини для рослин | очищують планету від решток та забезпечують рослини неорганічними речовинами. |
| Кислі бактерії | Використовуються для закваски овочів |
| Бульбочкові бактерії | перетворюють азот повітря на сполуки Нітрогену, які необхідні рослині для утворення білків |

**ШКІДЛИВІ БАКТЕРІЇ.**

|  |  |
| --- | --- |
| Бактерії | Завдають шкоду |
| Хвороботворні (кишкова паличка, туберкульозна паличка) | викликають хвороби: ангіну, пневмонію, дизентерію тощо, збудники хвороб сільськогосподарських рослин та тварин |
| Бактерії, які псують продукти | Псують продукти |
| Бактерія, що викликає ботулізм | живе в здутих консервах |
| Бактерії, що спричинюють гниття | Псують вироби з деревини та тканин, викликають біологічне руйнування промислових матеріалів та виробів |

**ПРАВИЛА ЗАПОБІГАННЯ ХВОРОБ,** спричинених хвороботворними бактеріями:

• ретельно мити руки;

• користуватись чистим посудом;

• не вживати консерви зі здутими кришками;

• вживати продукти до придатного терміну;

• дезинфікувати речі хворої людини;

• спілкуватися зі хворим за правилами уникнення зараження.

• не забувати про цілющі властивості часнику, цибулі, звіробою, шавлії, нагідок тощо, які згубно діють на хвороботворні бактерії.