Вижте Новините на детски Език

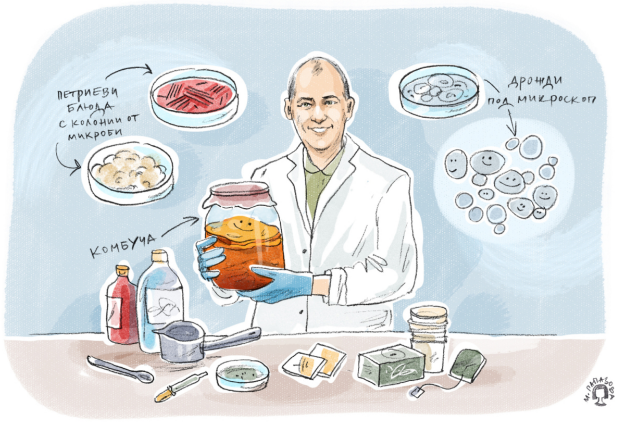
Живот в чаша чай: Как микробите правят комбуча

Новини | Пишат ни | на 21.03.2025 07:00 | от Вера Краузе

Защо говорим за това?

Преди време ни попитахте какво знаем за... комбучата. За да ви дадем най-добрия отговор, се обърнахме към професор Кристофър Къртин, микробиолог от Университета в Орегон (САЩ), който изследва напитки, създадени с помощта на микроорганизми.

Комбуча е ферментирал чай, който хората пият от векове. За да се направи, в подсладен черен или зелен чай се добавя специална гъба. Но всъщност... това не е истинска гъба, а група от миниатюрни бактерии и дрожди, които работят заедно. Те си помагат, за да превърнат чая в леко газирана и освежаваща напитка. Наричат ги СКОБИ (SCOBY), което означава „симбиотична колония от бактерии и дрожди“. Дрождите разграждат захарта, а бактериите се грижат за киселината и ферментацията. Но най-интересното е, че всъщност учените още не знаят всичко за тези микроби! Затова попитахме професор Къртин да разкаже и малко повече за своята работа.



Как да си представим деня на един микробиолог?

Проф. Къртин: Денят ни започва с проверка на инкубатора – това е специален уред, където държим проби от напитки като комбуча. Вътре в петриеви блюда растат микроби, които сме събрали предишния ден. Всеки микроб започва да се размножава и да образува колонии – групи от милиони клетки. Всяка колония изглежда различно: някои са гладки, други пухкави, едни са жълти, други розови или дори слузести.

Обикновено вземаме част от колонията и я поставяме под микроскоп, за да видим как изглежда всяка клетка – тази част е особено забавна, защото ни позволява да надникнем в свят, който не можем да видим с просто око. Под микроскопа можем да разберем дали клетките са кръгли, като пръчици или дори като лимончета! Някои могат да плуват и е много забавно да ги наблюдаваме. След като разберем какви микроби има в пробата, правим експерименти, за да открием кои от тях помагат за добрия вкус на комбучата.

Кой е най-невероятният факт за комбучата?

Проф. Къртин: Има много невероятни факти за СКОБИ – странното твърдо вещество, което плува на повърхността по време на ферментация. Но любимият ми факт е, че от него може да се правят дрехи!

Какво бихте посъветвали децата, които искат да станат микробиолози?

Проф. Къртин: Опитайте да ферментирате храни у дома – например кисело зеле, кефир или дори комбуча! Така ще научите как бактериите и дрождите работят заедно. Освен това е много забавно! Когато правите ферментирали храни, започвате да мислите за това къде и как живеят микроорганизмите, колко са здрави и как да ги поддържате щастливи. Накрая ще се насладите на вкусни ферментирали храни и ще можете да ги споделите със семейството си. А тези храни, освен че са вкусни, са и много полезни. Добрата чревна микрофлора, за която те се грижат, помага не само на тялото, но и на настроението ни.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/5864-poleznite-mikrobi-i-kombuchata

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени