

I funghi

Enrico Degiuli

Classe prima

I funghi

I funghi sono organismi:

- eucarioti
- eterotrofi unicellulari e pluricellulari
- privi di differenziazione cellulare

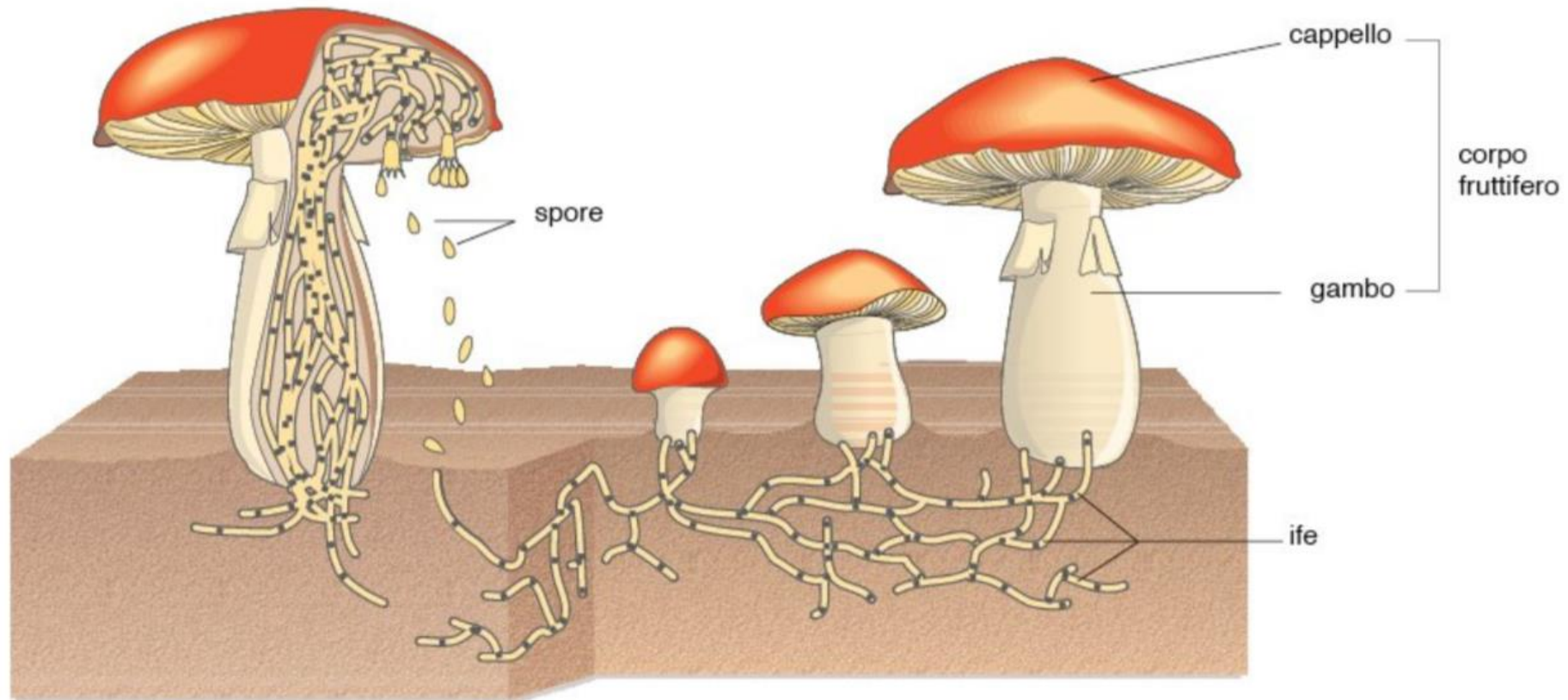
Non compiono la fotosintesi ma si nutrono di sostanze organiche per **assorbimento diretto**.

A differenza delle piante le cellule dei funghi non hanno una parete cellulare, per questo i funghi sono meno rigidi.



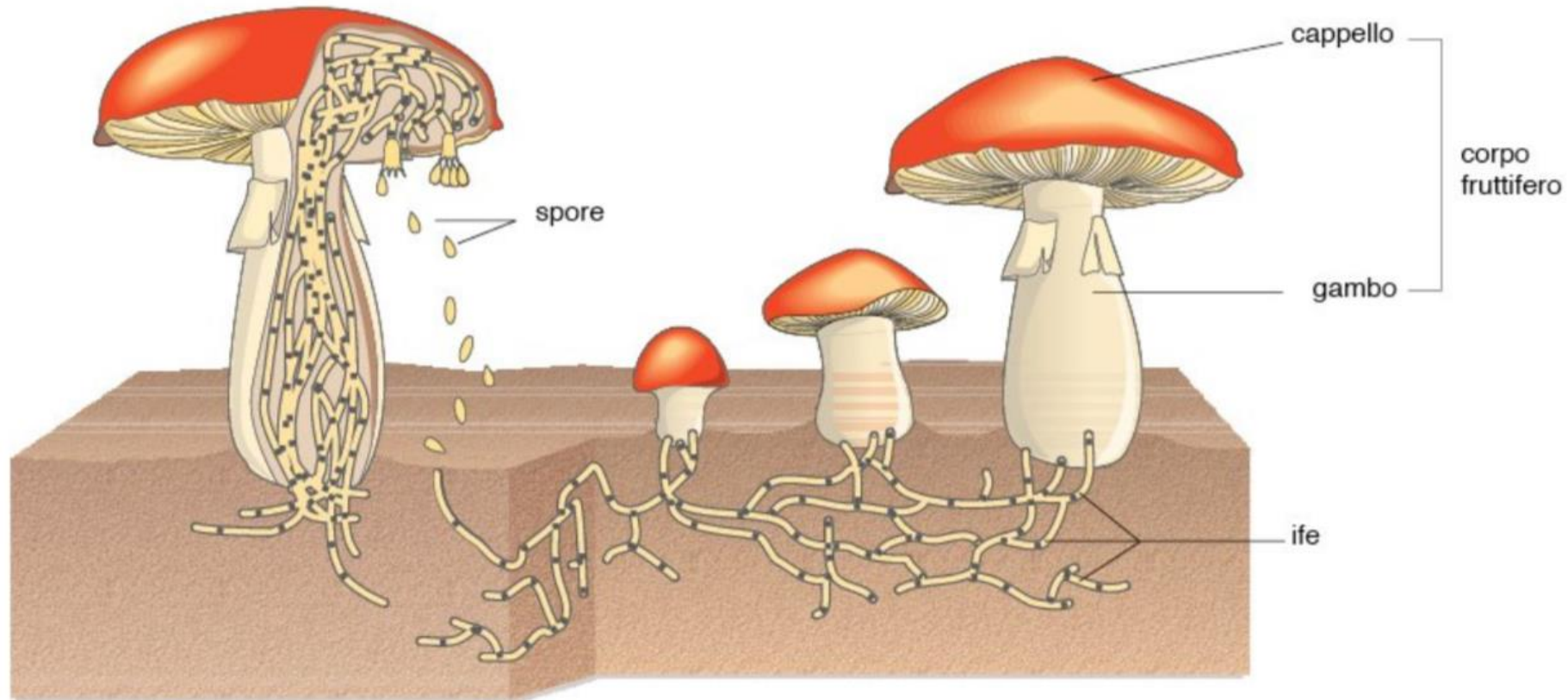
Le diverse parti dei funghi

Il gambo e il cappello formano il corpo fruttifero



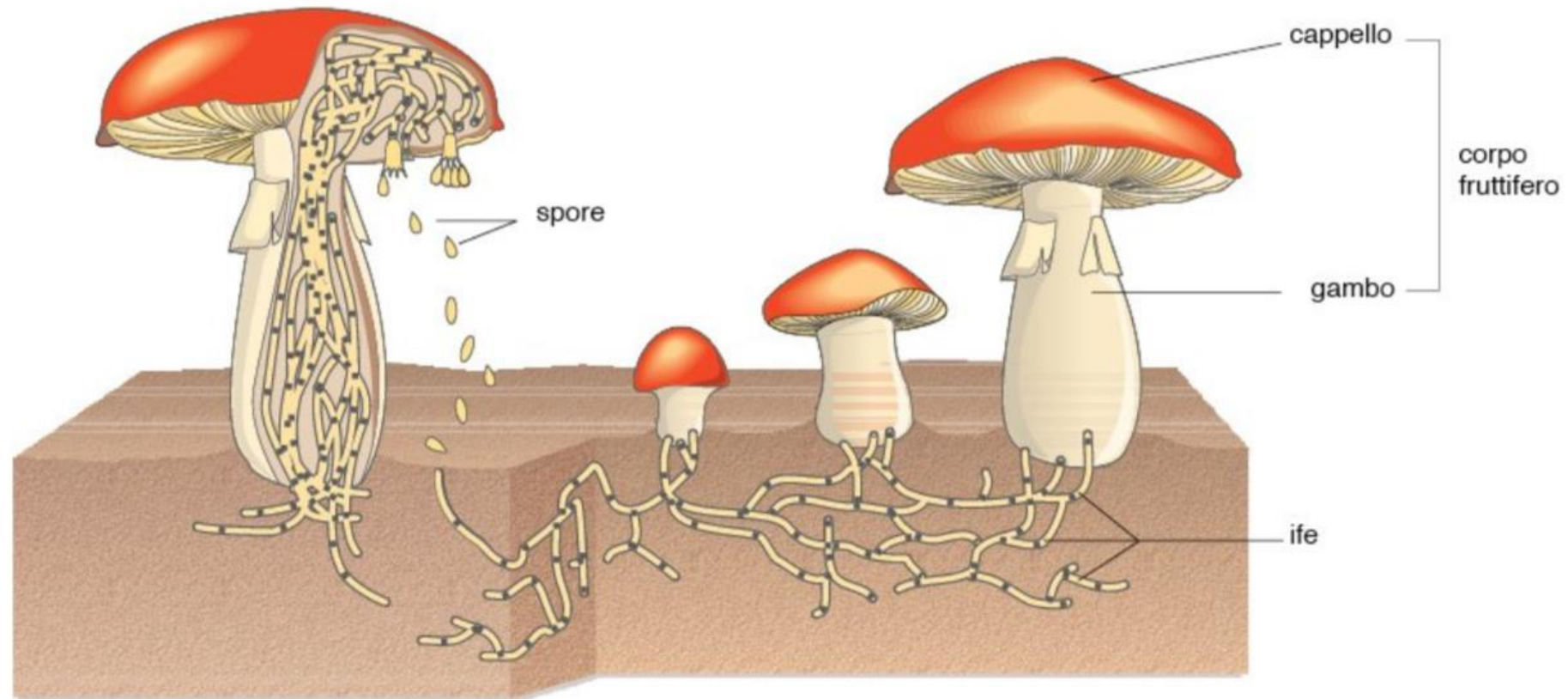
Le diverse parti dei funghi

Ife: piccoli filamenti di cellule del fungo, a volte formano un tessuto più compatto come nel gambo o nel cappello, a volte formano delle specie di radici



Le diverse parti dei funghi

Spore: cellule che si staccano dal fungo e possono dare vita a un nuovo fungo



Le muffe

Le **muffe** sono funghi **pluricellulari parassiti**. Spesso formano strati filamentosi sui cibi dal colore bianco-verde ma altri tipi di muffe formano macchie scure sui muri delle case più esposti all'umidità.

Vengono anche usate per la produzione di alcuni formaggi (ad esempio il gorgonzola), e per la produzione di antibiotici.

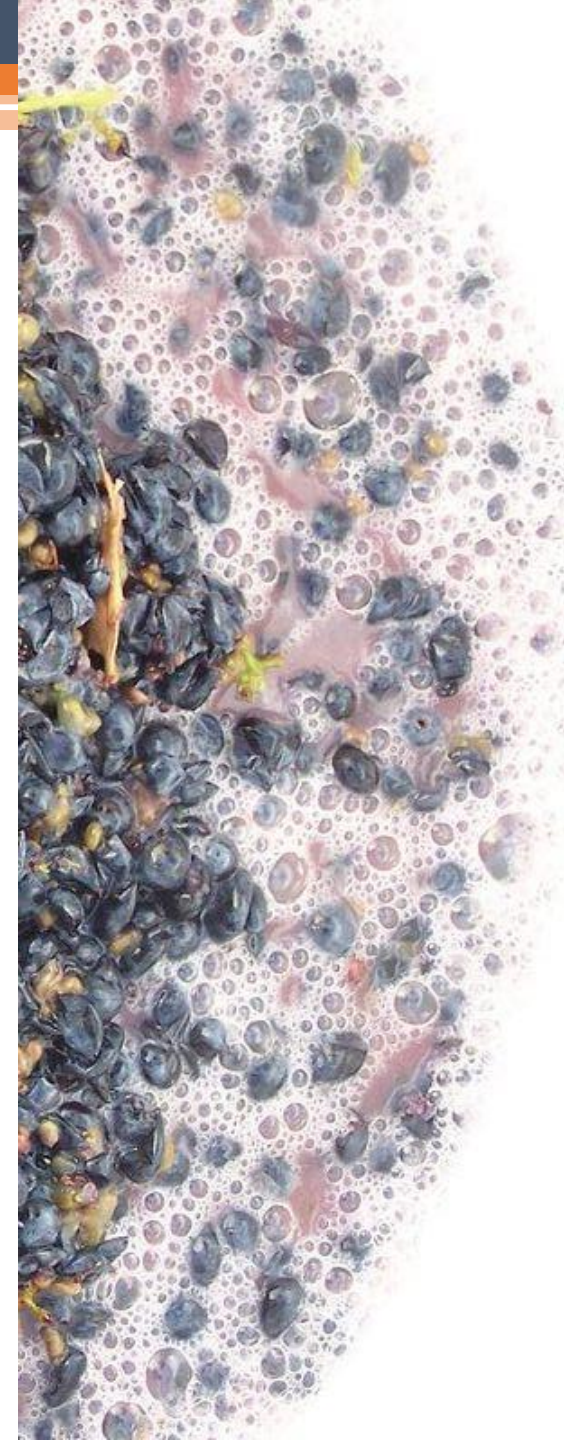


I lieviti

I lieviti sono dei **funghi unicellulari** usati per la **lievitazione** del pane e per la **fermentazione** delle bevande alcoliche.

La **fermentazione** è un processo nel quale i lieviti convertono degli zuccheri in alcol per ottenere energia necessaria per le funzioni vitali.

Vengono prodotti in questo modo il vino, la birra e altre bevande alcoliche.



I lieviti

Nella lievitazione del pane il lievito fermenta **trasformando gli zuccheri in anidride carbonica (CO₂)**.

Si formano **tante piccole bolle** di questo gas che fanno **aumentare il volume dell'impasto**. La cottura fa morire le cellule di lievito e rende più rigido l'impasto che mantiene così la struttura spugnosa.

