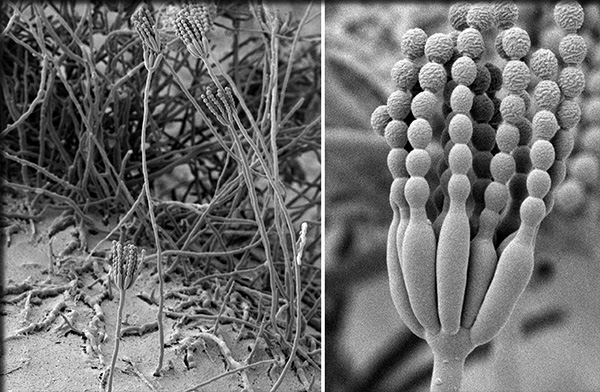
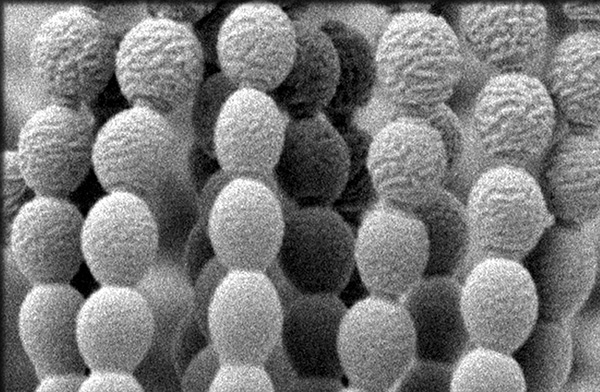
**Плесень**

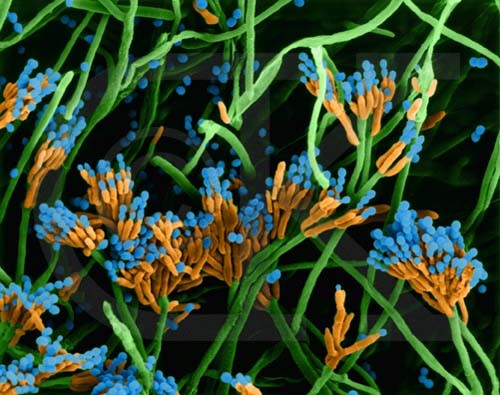
Согласно словарю плесень – это разновидность грибов, которые очень малы по своим размерам. Они имеют различную структуру и окраску.  
Удивительно, на Кавказе есть пещера, где была обнаружена флуоресцентная плесень. Причем флюоресценция плесени настолько сильна, что с половины метра можно легко различить черты лица идущего рядом.  
Известно, что плесневые грибки размножаются при помощи спор, размер которых иногда не превышает 2-8 микрон; для сравнения: размер бактерии обычно — 0,5-1,5 микрона. Споры могут находиться в воздухе, на мебели, в продуктах (причем не только на поверхности продуктов, но и внутри них), на стенах и полу. Случается так, что с плесневыми грибками люди сталкиваются на протяжении всей их жизни.

  
Проблема появления плесени в жилых и производственных помещениях настолько велика, что в различных государствах даже установлена норма присутствия микроспор плесени в воздухе. Так в Швеции установлена норма для воздуха в помещении: на 1 куб. м. воздуха в комнате не должно приходиться более 174 активных микроспор плесневого грибка.

  
Многим известно, что некоторые разновидности плесени используются человеком в промышленных масштабах, например для приготовления сыра, соевого соуса, йогурта и различных лекарств.



Однако домашняя или бытовая плесень (вернее виды плесени, которые чаще всего появляются в бытовых помещениях) представляет массу неудобств и даже, бывает, вредна для здоровья людей. Поэтому следует помнить, что плесень плесени рознь.

  
В прошлом к появлению плесени относились строго негативно. Так, чтобы не заразить строения, находящиеся рядом с домом, пораженным домовым грибком, дом сжигали. В наши дни есть страны, в которых действуют похожие государственные программы по борьбе с плесенью. С целью предотвращения появления плесени на кораблях или мостах еще в древности доски пропитывали оливковым маслом либо же долго вымачивали в солевом растворе. Известно, что некоторые виды плесени могут разрушать штукатурку, кирпич и даже бетон нанося ущерб строениям. Известно, что биологическим оружием некоторых народов древности была спорынья, которой они отравляли воду в колодцах врагов. Этот же вид плесени в средние века, который иногда появляется на злаковых культурах, вызывал у многих людей судороги, зуд, гангрену и галлюцинации.

  
Некоторые специалисты нашего времени настоятельно рекомендуют – если продукт покрылся плесенью, его не следует употреблять людям, не взирая на то дорогой он был или дешевый, полуфабрикат, зерно или овощ. Простое удаление пораженного участка не всегда помогает в решении проблемы, так как споры и нити плесени обычно глубоко проникать в продукт в зависимости от степени его мягкости и других условий.



Например, если это мягкие фрукты, хлеб или варенье, то грибница, очень быстро распространяется на большую часть продукта.  
Как мы знаем не вся плесень, которая образовывается на продуктах, чаще бывает опасна. Существуют и виды плесени, с помощью которых вот уже на протяжении не одного года изготавливают некоторые виды сыров и колбас.





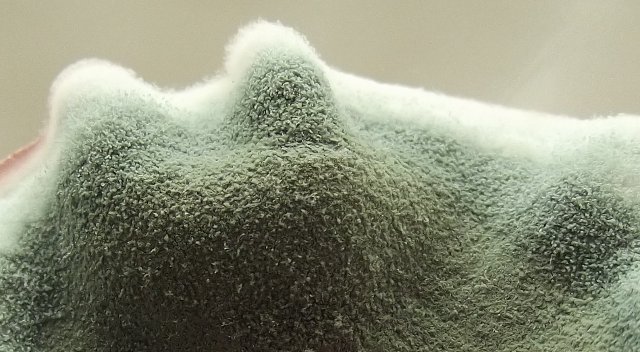




Известно, что голубая, красная, белая разновидности особого вида плесени используются для придания разным сортам сыра и сырокопченых колбас определенного вкусового оттенка, а так же для препятствования распространению бактерий. Считается, что некоторые виды плесени могут выделять определенные антибиотические вещества, которые не дают колбасе и сырам начать гнить. Однако если процедура (добавления плесени в упомянутые продукты) проводится с нарушением определенных условий и технологий, то это просто приводит продукты в негодность и может стать причиной заражения сыров или колбас плесенью другого вида, а также бактериями. Некоторые специалисты считают, что такие продукты действительно специфические и могут негативно влиять на здоровье в некоторых случаях. Они советуют выкинуть сыр с белой плесенью, если он не пахнет пенициллином, а «голубой сыр», как только каналы по которым вводили в него плесень стали сильно заметными и когда сам сыр перестал быть монолитом и начинает разваливаться, т. е. когда в сырной головке образовалось много плесени это плохо. Закупать данный продукт, что называется, впрок вообще не рекомендуется, нельзя и самим пытаться сделать подобный продукт в домашних условиях. Здесь следует отметить, что такие продукты не следует употреблять при заболеваниях желудочно-кишечного тракта или при наличии предрасположенности к ним. Также специалисты отмечают, что употребление таких продуктов может вызвать дисбактериоз и расстройство. То есть если продукт может навредить здоровью, его употреблять нельзя. Таким образом, мы видим, что отношение к плесени в наши дни совершенно не однозначное.

  
Дошло до того, что плесень выступает как элемент так называемых дизайнерского и фото «искусства». Это не просто применение «модных» принтов, плесень действительно специально выращивают на тканях и продуктах для дальнейшего их использования в своих работах художники и дизайнеры. Так ли безобидна плесень на самом деле, какой ее считают представители арт направлений? Стоит ли работать с ней так близко?

Многих в наши дни беспокоит больше эстетическая сторона вопроса. Подходя к вопросу с этой точки зрения люди не редко упускают время или попросту смиряются с разноцветными пятнами на потолке и стенах. Возможно, в наши дни это происходит по причине малой осведомленности населения о проблеме, с которой многие не редко сталкиваются. А тем временем, специфический запах в сырых помещениях становится все более насыщенным, затхлым и дышать таким воздухом становится все более труднее. Прежде всего, поселившийся в квартире грибок разрушает поверхность, на которой находится. Плесневые грибы развиваются очень быстро. В оптимальных условиях за 24 часа масса может увеличиться в 9 раз. Изменение же запаха и структуры воздуха в помещении — это результат распространения выделяемых плесенью ряда летучих химических соединений, микроспор и частичек грибницы. Опасность состоит еще и в том, что, попав в организм, микроспоры могут вредить здоровью человека даже спустя несколько лет после попадания в организм. Известно, что степень вреда плесени попавшей в организм зависит и от ее количества, и от состояния иммунной системы человека (то есть способностью организма бороться с токсинами и активностью спор).  
Различные специалисты делают акцент на опасности различных видов плесени, которые составляют большую часть от изученных. Самой ядовитой (опасной) считается плесень желтого цвета, поражая пищевые продукты, она вырабатывает сильнейший афлатоксин, который накапливается в организме и даже через 10 лет может стать причиной онкологии печени. Иногда такая разновидность плесени встречается на молочных продуктах, рыбе и орехах.  
Плесень может быть причиной повышенной утомляемости, головных болей, дерматологических, легочных и различных онкологических заболеваний.  
Проведя исследования в Польше, ученые доказали, что споры плесени могут вызывать лейкоз крови. Представители африканской народности банту умышленно хранят продукты таким образом, чтобы они покрывались плесенью, у них считается, что это придает продуктам особый вкус. Однако согласно статистике, касающейся этой народности, большинство смертей у них связано с раком печени в возрасте примерно 40 лет. Помимо рака печени, плесень при вдыхании с воздухом способна оседать на легких и бронхах, вызывая в организме такие заболевания, как: насморк, бронхиты, кашель, ангина, ОРЗ, грипп, головные боли, различные аллергии. Плесень может стать причиной астмы и аллергии. Легкие человека имеют способность отфильтровывать большинство микробов, однако споры плесени достаточно устойчивы к этому и проникают в самую глубину органа, поселяясь даже в легочной ткани. При попадании в организм с пищей, плесень может быть причиной заболеваний желудочно-кишечного тракта различного вида и тяжести.  
По мнению некоторых ученых плесень очень тяжело полностью вывести из зараженного организма. Маленькие дети и пожилые в большей степени уязвимы в отношении плесени.  
Плесень и выделяемые ею споры очень часто встречаются в окружающей среде. Ванна, кухня, домашние цветы, оконные рамы – вот места, где чаще всего встречается плесень в квартире. Помните, вытирая пыль, вы также удаляете и споры плесени. Влажную уборку помещения и мебели от пыли (и плесени), заканчивайте сухим вытиранием – это рекомендация специалистов.  
Еще одна опасность состоит в том, что плесень часто не заметна. Как ни странно, но своеобразным индикатором опасной концентрации плесени являются домашние животные. Поэтому специалисты рекомендуют начинать бить тревогу, как только ваш любимец заболел. В чистой комнате в каждом кубометре воздуха может содержится до 500 спор грибов.

  
Очень часто плесень появляется на хлебе, случается, люди продолжают его есть, лишь удалив зараженный участок. Делать это не рекомендуется, так как скрытые от невооруженного взгляда ниточки плесени распространяются и внутри с виду безобидного хлеба. Иногда определить попадание плесени в хлеб можно по вкусу. Если у хлеба непривычный неприятный затхлый вкус не глотайте кусок, который откусили.  
Для сохранения здоровья необходимо контролировать сроки годности продуктов, не допускать употребления их в пищу, если появилась плесень. Необходимо следить за влажностью воздуха в комнате и при необходимости использовать осушители. Следите, чтобы в тех местах, где хранятся продукты питания или вещи не было влаги, но была сухость и чистота. Там, где достаточная циркуляция воздуха, плесень малоактивна, поэтому необходимо периодически проводить проветривание и уборку помещения, пересмотр продуктов и просушивание вещей по необходимости.

Разве бывает плесень полезной? На этот счет у некоторых специалистов есть разное мнение. Но факт остается фактом – пинициллин, на основе которого во время Первой мировой войны появилось лекарство, стал причиной выздоровления многих людей. Существует также ряд плесневых культур, которые препятствуют развитию бактерий. Причем антибиотические свойства некоторых видов плесени известны еще с древности.  
Для сохранения здоровья необходимо контролировать сроки годности продуктов, не допускать употребления их в пищу, если появилась плесень. Держите место, в котором вы живете в чистоте.  
Следует отметить, что не редко кондиционер становится источником скопления, а иногда и распространения спор плесневого грибка, поэтому не следует забывать о правильном его эксплуатации и уходе за ним.

