



## ВИДЫ МИКРООРГАНИЗМОВ И ИХ ФИЗИОЛОГИЯ

**Эргашева Фарангиз Илхом кизи**

*Студентка педиатрического факультета Самаркандского  
Государственного Медицинского Университета, г. Самарканд, Узбекистан*

**Абдурашидова Зебинисо Усмоновна**

*Студентка педиатрического факультета Самаркандского  
Государственного Медицинского Университета, г. Самарканд, Узбекистан*

**Научный руководитель – Худоярова Гавхар Нурмаматовна**

*Кафедра микробиологии, вирусологии и иммунологии, Самаркандский  
Государственный Медицинский Университет, г. Самарканд, Узбекистан*

**Аннотация:** В данной статье освещается отличие микроорганизмов от крупных организмов, физиология.

**Ключевые слова:** микроорганизмы, виды, микробиология, физиология.

Микроорганизмы состоят из большого количества микробов. Микроскоп — это специальный инструмент, с помощью которого можно наблюдать и запоминать предметы.

Микроорганизмы очень распространены в природе, активно участвуют во всех биологических и физиологических изменениях. Единственное отличие микроорганизмов от крупных организмов — они устойчивы к высоким и низким температурам, различным условиям и быстро адаптируются. Поэтому изучите свою жизнь и избегайте использования определенных функций или вредных аспектов. Человеку важно жить.

Микробиология – строение микроорганизмов, растений, прижизненное изучение жизни. Роль биомедицинской науки - основная функция микроорганизмов, встречающихся в природе, и благополучие их денежного значения на дороге. Мелкие корневые организмы в воде, воздухе, на земле. Продукты их питания будут очень быстро расти и через которые они проходят через организм человека, поэтому приготовление различных заразных пищевых продуктов для предотвращения заболеваний и отравлений требует изучения микробиологии персоналом. Приобретите знания по микробиологии, помогите людям заразиться пищевыми продуктами и предотвратить пищевые отравления.



Виды микроорганизмов. Микроорганизмы разнообразны, в пище преимущественно бактерии и грибы. Бактериальные формы делятся на три типа:

I. Глобусные бактерии называются ароматами. Пахнет одноклеточным микромиром, двухклеточным - диплококком, четырехклеточным - тетракокком и цепочечным стрептококком, восьмиклеточная форма называется пузырьковой. Иногда виноградные косточки называют стафилококком.

II. Бактерии из стекловолоска: короткие и длинные палочки в виде одинарных, двойных и цепочечных.

III. Серьезные бактерии: это количество бактериальных швов, существует несколько разных типов. Головчатая форма вибрирует, две и более сшитые бактерии представляют собой спирали, длинные цепочки и бактерии называются спироэтами.

Бактерии – ядро, протоплазма и оболочка. Он растворяется в протоплазме, не будучи независимым от своего ядра. Протоплазма представляет собой полужидкую прозрачную массу. В состав входят вода, белок, жировые ферменты и минеральные вещества. Белки, жиры, углеводы отвечают за питание микроорганизмов. Оболочка из окружающей среды. Действие бактерий - бактерии подвижны и перемещаются. Прикрепляют бактериальных пиявок с помощью кровоизлияний бактерий, различных концентраций в окружающей среде. Увеличение бактерий. Бактериальная клетка удваивается путем равного деления. Режущая кромка и бактерии расщепляются длительно. Бактерии растут за 30 минут в благоприятных условиях.

Бактериальное образование споры. Многие плетеные бактерии в аномальном состоянии (высокие температуры, сухость) образуют споры. Спорообразующие бактерии обычно называются базиликом. Споры бактерий внешне устойчивы к воздействию, длительное время живут в различных условиях, подлежат консервации, хранению пищевых продуктов.

Следовательно, такие бактерии могут нанести большой вред только бактериям, при консервировании пищевых продуктов не только очищают свои клетки, но и очищают их споры.

Грибы. Грибы подобны различным микроорганизмам и бактериям. Растение принадлежит миру. Их строение у бактерий более сложное, чем их состав, хлорофилл в их организме отличается от растений, потому что их нет.



Грибы более питательны, чем питательная среда, но могут жить в разных субстратах. А кислороду это не нужно. Они морозоустойчивы и также встречаются в холодильниках. Большинство грибов многоклеточные, клетки часто сплетены так же, как и пряжа. Клетки клеточной формы называются гифами, они растут и сжимаются, а тело смешанного гриба образует мицеллу. Слизистая оболочка попадает в пищевую среду. Грибы образуются путем простого деления спор или инфекций, передающихся половым путем. Все грибы делятся на две группы:

1. Высокоразвитые грибы.

2. Плохие грибки. Они состоят из 6 классов:

Высокоразвитые грибы:

а) Хитридные грибы. У них нет мизеля, хотя он находится на стадии становления. Хитриды в основном представляют собой воду, растения или их клетки, вызывающие заболевания;

б) Омицеты. Их тело состоит из одноклеточных мицелий, живущих в воде и почве;

в) зигомицеты. Этот класс основан на почвенных грибах.

Плохой грибок:

а) оскомизол – плесневые грибы. Их мизель многоклеточный, и размножение в особых клетках через лошадиные силы, размножение полов через презервативы:

б) базидиомицин - многоклеточный мицелин, передающийся половым путем у детей при бейсболе. Это грибы, которые часто употребляются в пищу человеком.

Включает в себя. Дейтеромии (необработанный гриб) – выражение многоклеточное, в результате чего только конденсация увеличивает пол. Они у человека, животных и растений повсюду вызывают различные заболевания.

Физиология микроорганизмов – это жизненно важные функции – дыхание, питание, рост и взаимодействие с внешней средой. Изучение физиологии микроорганизмов, использования их в промышленности или способов борьбы с вредными микроорганизмами. Осуществляется типичное дыхание и питание микроорганизмов в одно время. Половина питательной корки микроорганизмов. В зависимости от проводимости, в ее основе возникает внутреннее давление. Важным решением против протоплазмы микроорганизмов является то, что жидкость концентрируется в



концентрированной среде и медленно проникает в клетку, в корку микроорганизма.

Концентрация среды темнее протоплазмы, при этом процесс питания микроорганизмов прекращается, в результате организм погибает или переключается на спорт.

К этому свойству микроорганизмов относится сушка, для консервации можно использовать соль и сахар. Микроорганизмы, как и крупные животные, дышат энергией, чтобы получить энергию. Клеточное дыхание сложно: вещества окисляются с целью распада на простые вещества, генерируя определенное количество горячей энергии. Это произойдет. Энергии две, в соответствии с процедурой дыхания микроорганизмов различны:

1. При участии кислорода – аэробное дыхание, благодаря чему на поверхности появляется больше энергии и микроорганизмов.

2. Кислород – анейрональный, окисление вдыхаемых веществ не является полным и образуется за счет ферментации, энергия которого также очень мала.

Органические вещества образуются в результате окисления. Лишь четверть энергии приходится на жизнь микроорганизмов на остальную работу, а остальная часть выделяется наружу. Это тепло важно, иногда температура поднимается до 60°-80°C. Например: самовозгорание мокрого сена, кожи, хлопка, зерна, муки и крупы должно быть свидетельством возможности этого процесса. Дыхание микроорганизмов зависит от температуры и температуры окружающей среды. Вдохните воздух, как влажный разгон.

Это деятельность микроорганизмов в пищевой промышленности, осуществляемая при определенных условиях и условиях (алкогольная, пивная, хлебная, чайная, табачная промышленность) стадии. Однако игнорирование этих процессов при производстве продуктов питания сильно навредит им из-за возможного их износа при хранении.

#### **Список литературы:**

Inog'omova M. Mikrobiologiya va virusologiya asoslari. – Toshkent: «O'qituvchi», 1993.

Maksumova M., Muminova M., Mansurova N. Ovqatlanish fiziologiyasi asoslari, sanitariya va gigiena. –T., Voris nashriyoti, 2017.