



Поддржано од  
Општина Гази  
Баба



# ЗДРАВА ХРАНА-ЗДРАВИ ДЕЦА

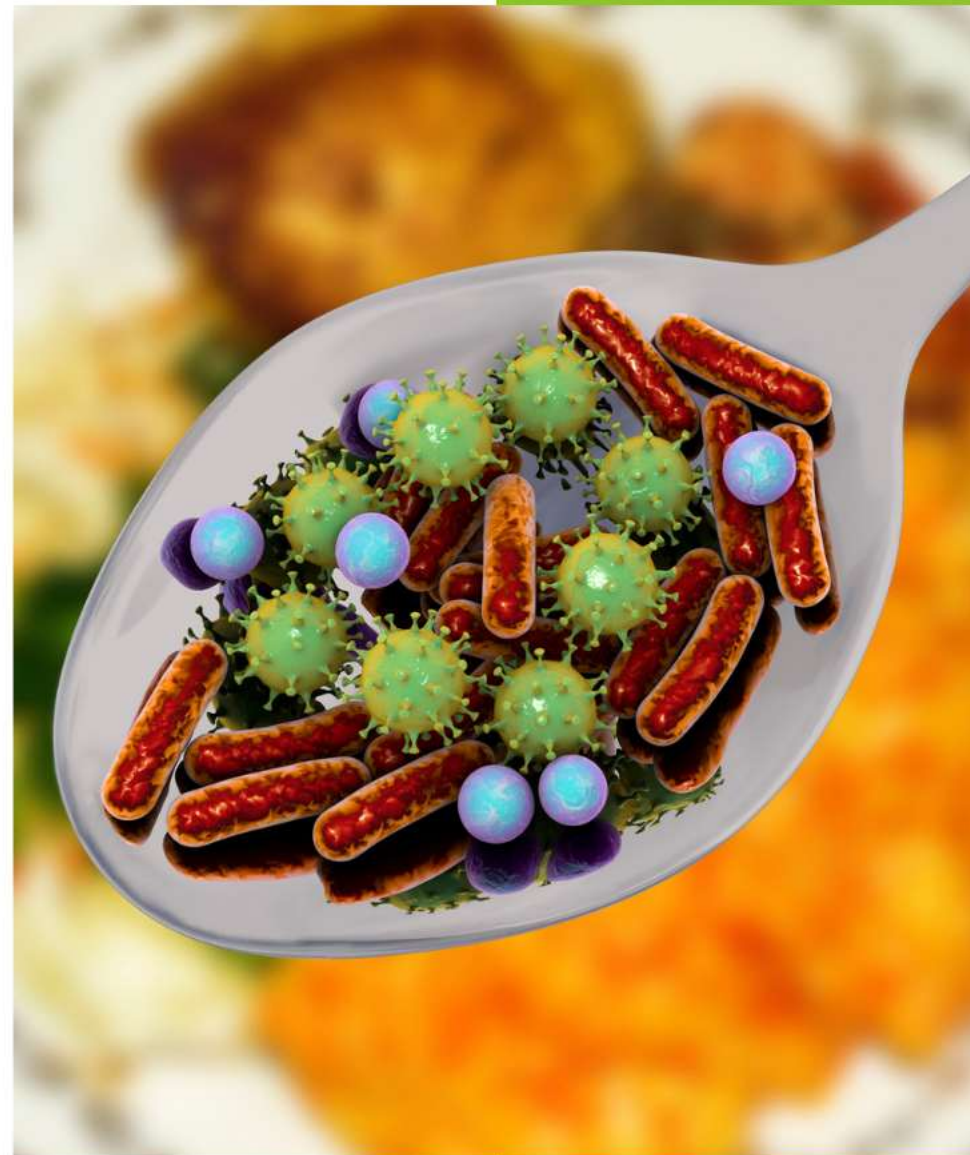
Здружение за советување,  
обука и заштита на  
животна средина



# МИКРО БИОЛОГИЈА

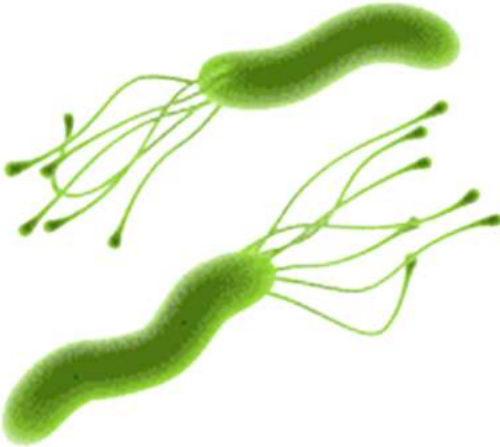
## КАКО НАУКА

Mikros – Мало, Bios – Живо ( организми кои се мали и не може да се видат со голо око, потребно е микроскоп како на пример: бактерии, вируси, габи и протозои )

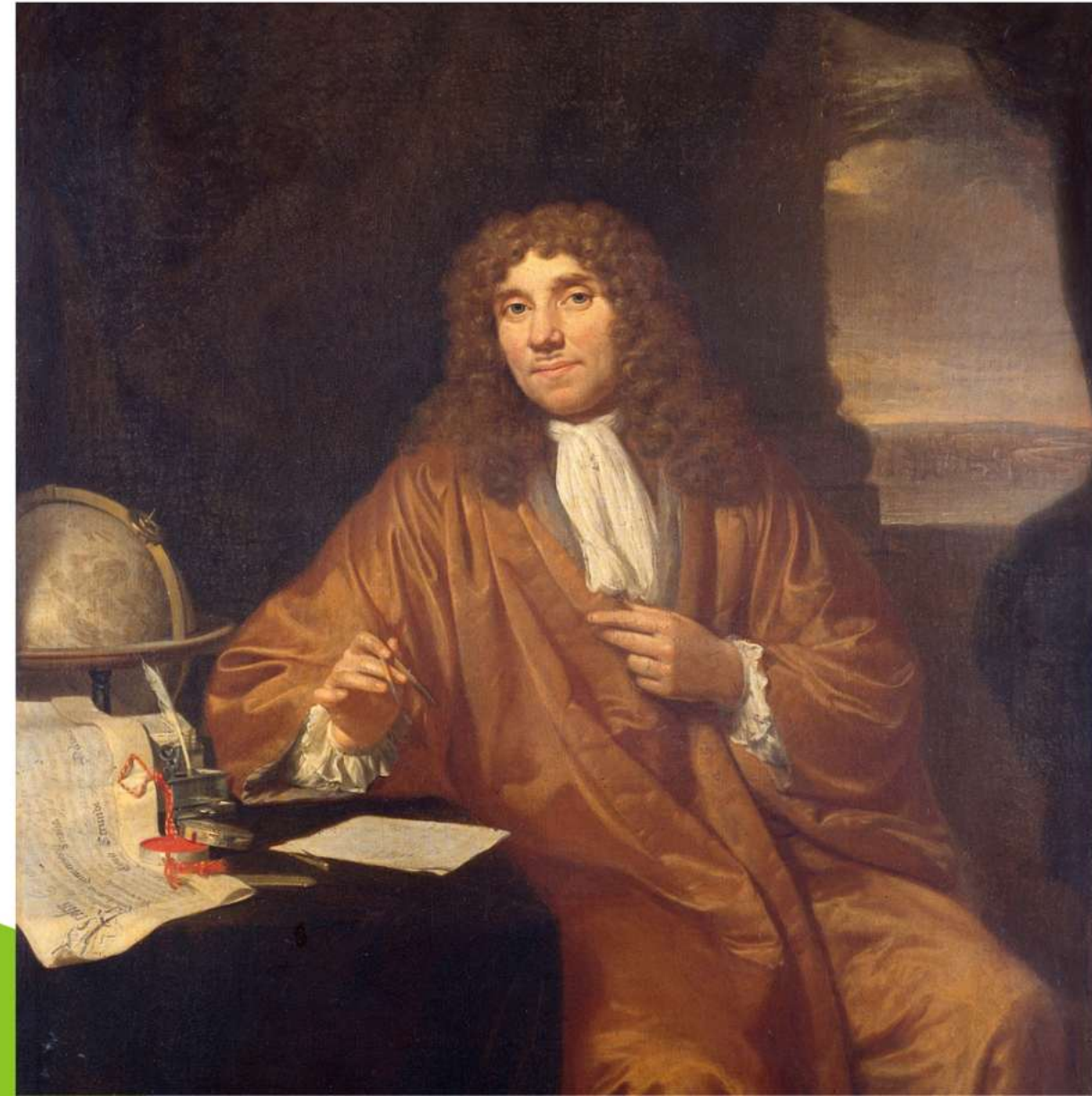




# МИКРООРГАНИЗМИ

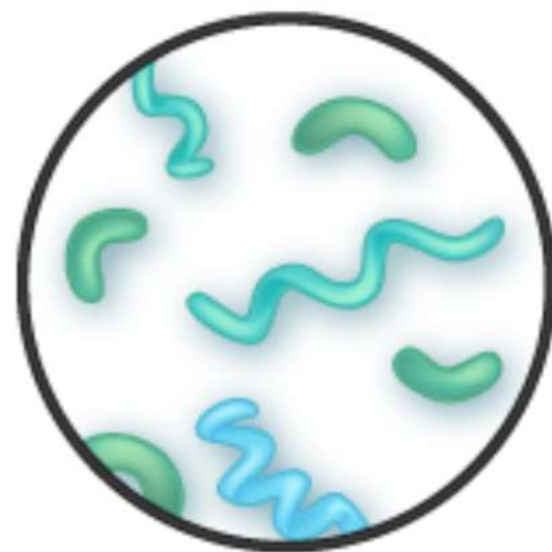
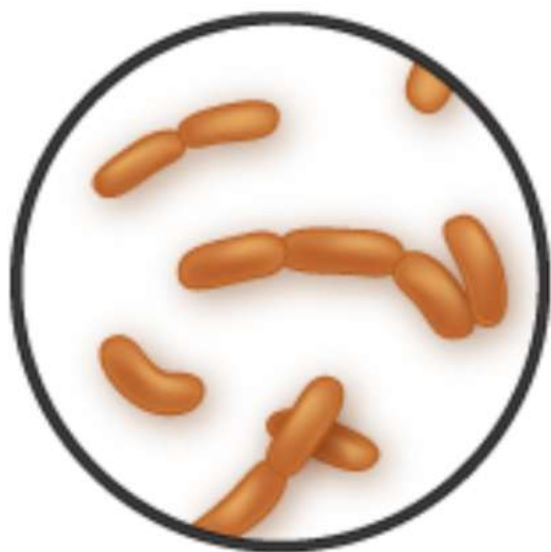
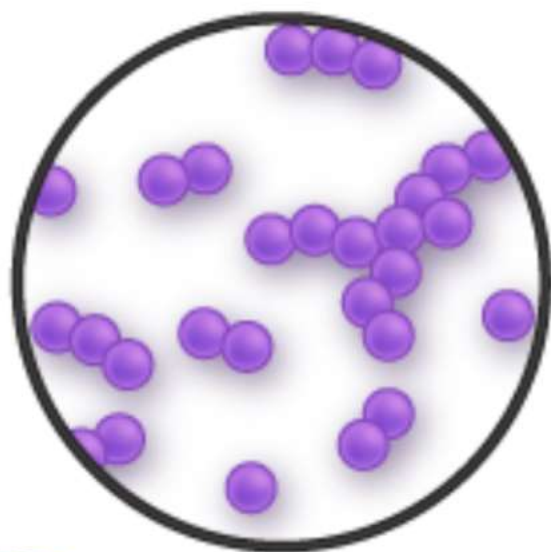


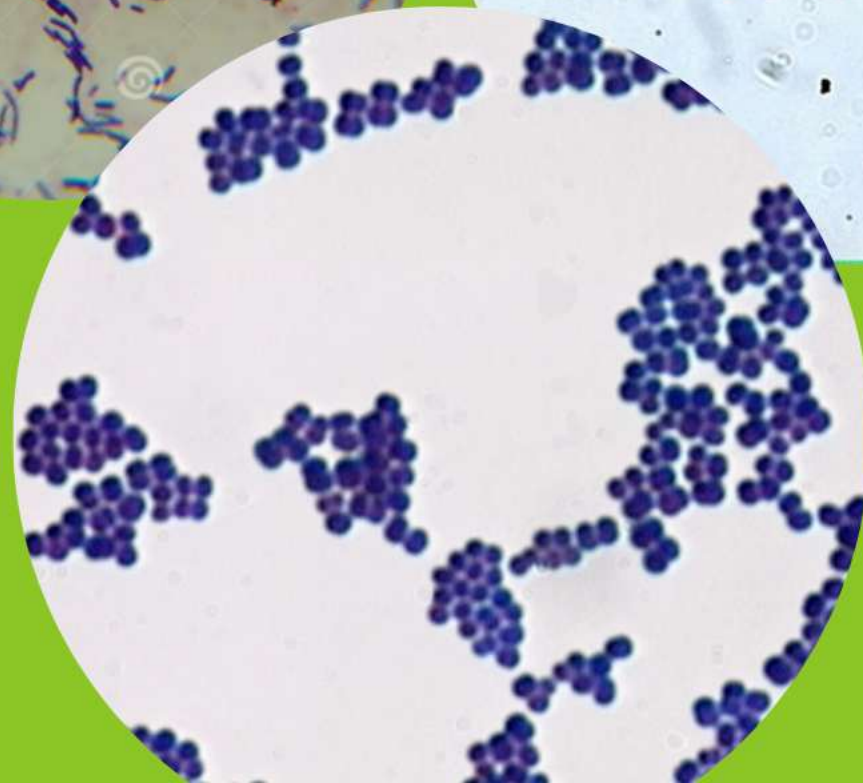
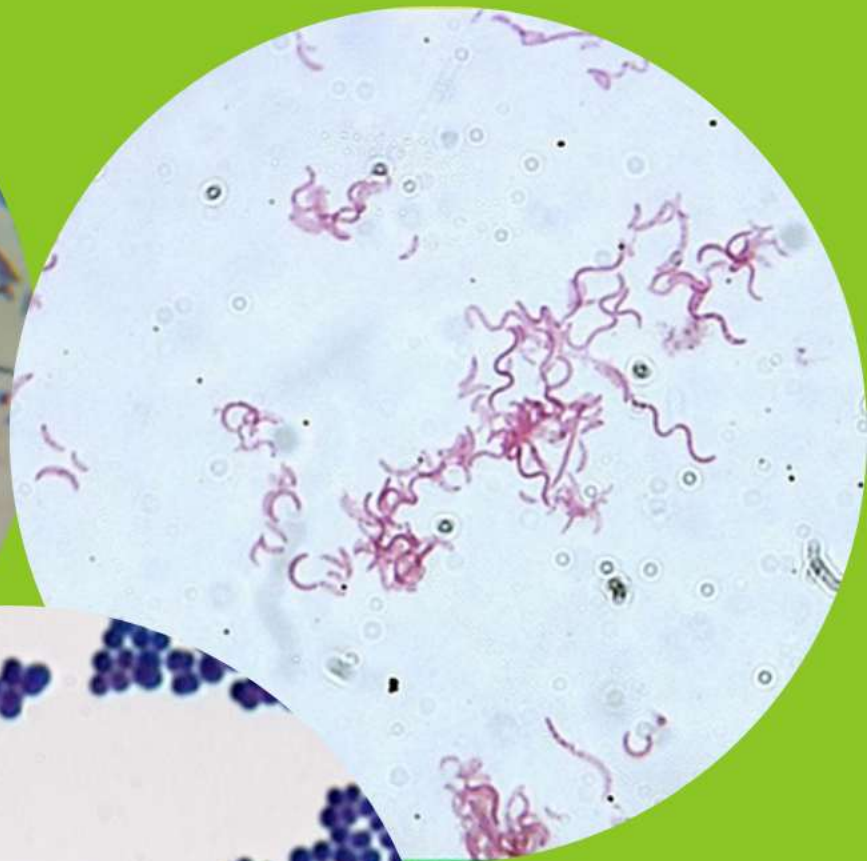
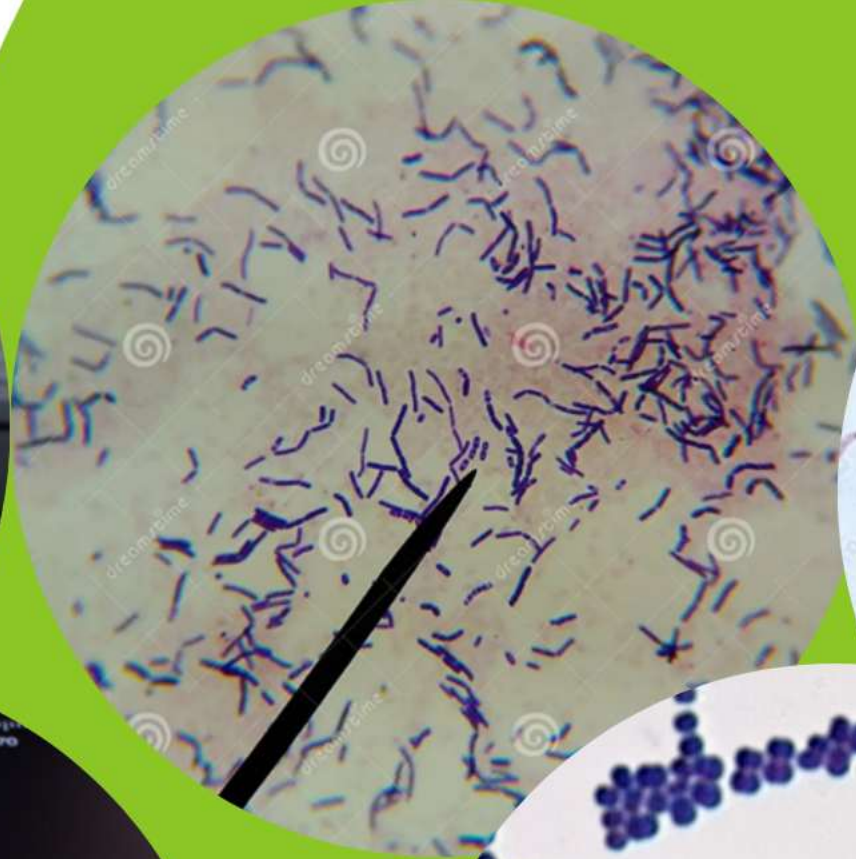
# Antonie van Leeuwenhoek



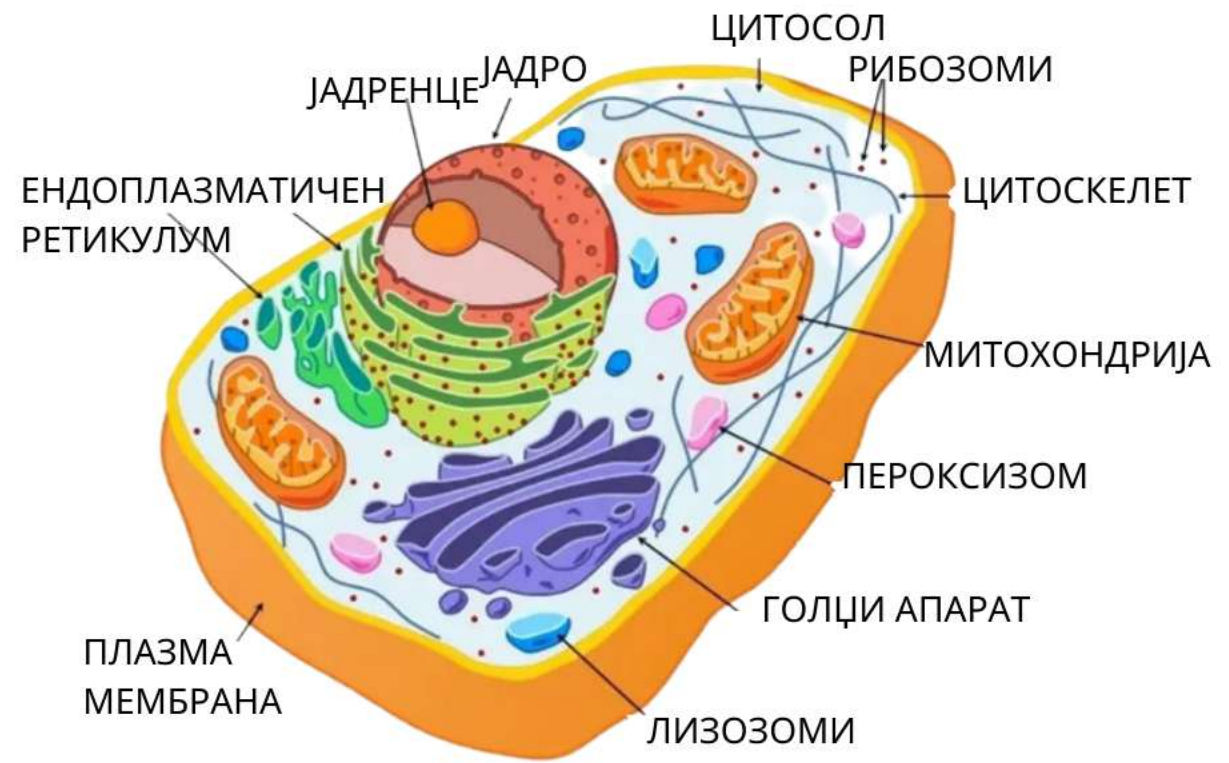
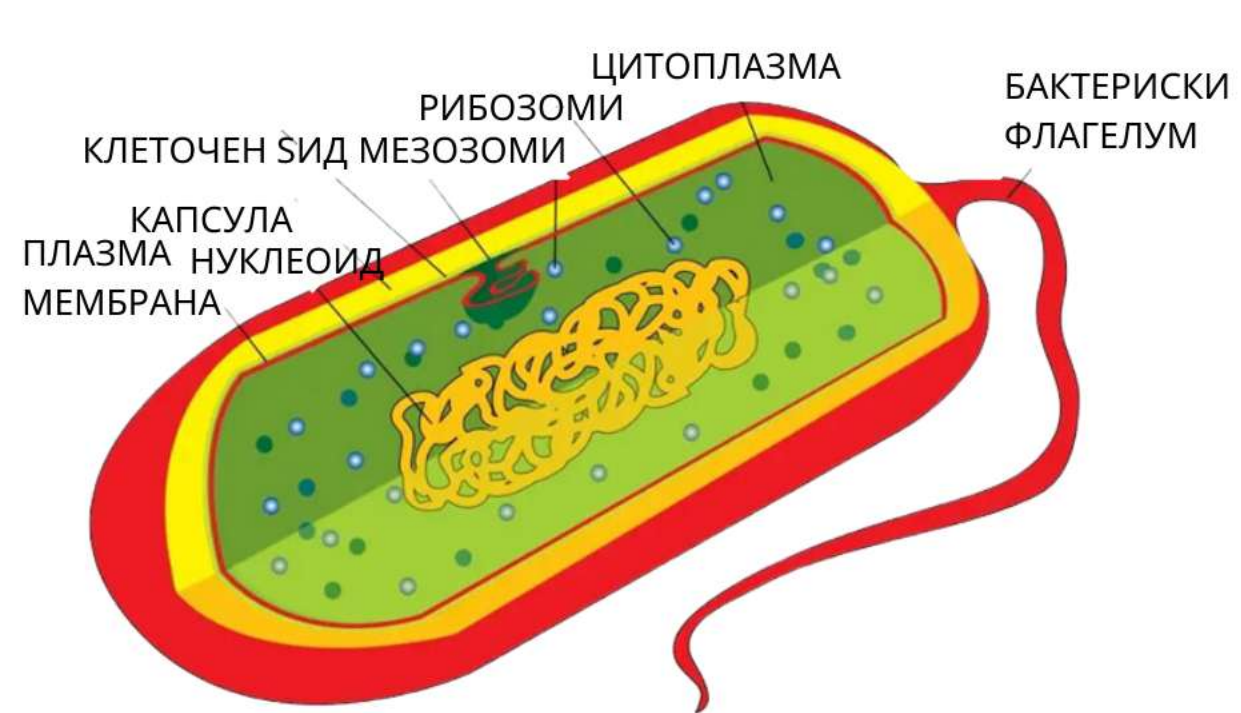


# ФОРМИ НА БАКТЕРИИТЕ - ПРОКАРИОТИ



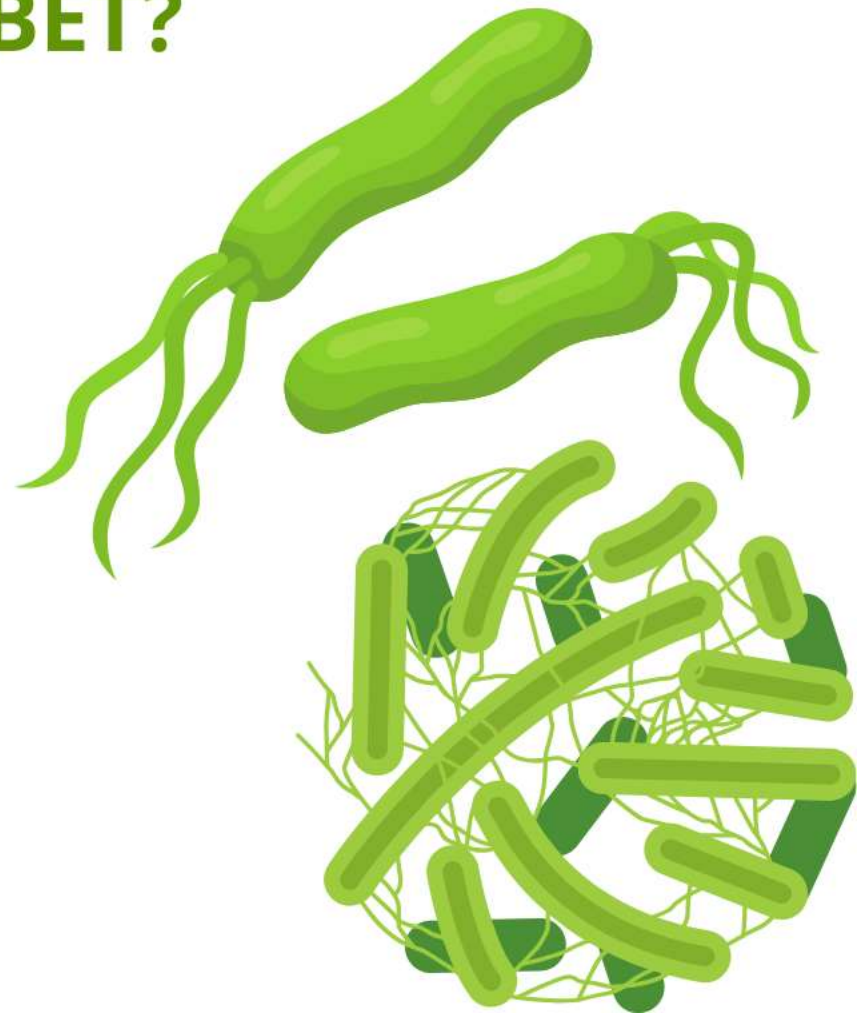
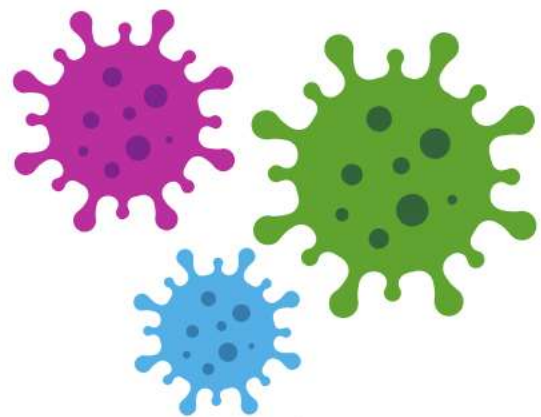


# ПРОКАРИОТСКА VS ЕУКАРИОТСКА КЛЕТКА





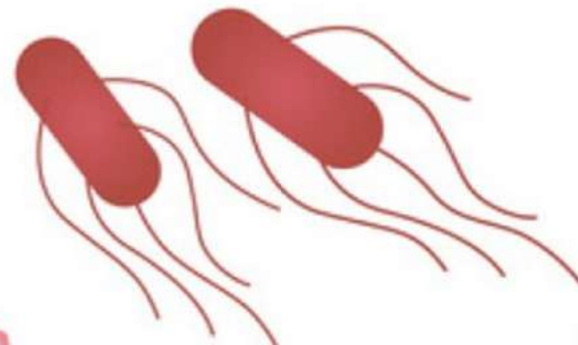
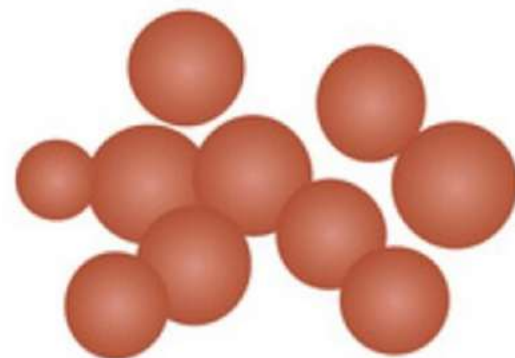
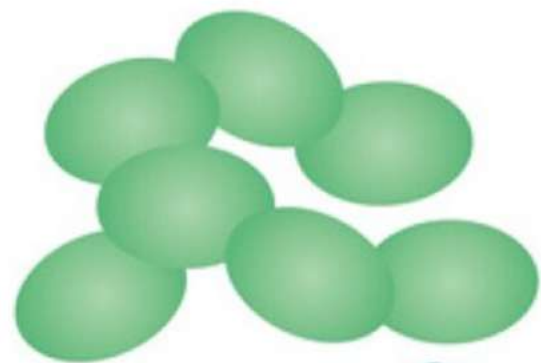
# ДАЛИ БАКТЕРИИТЕ СЕКОГАШ ИМААТ ЛОШО ВЛИЈАНИЕ ВРЗ ЖИВИОТ СВЕТ?





# ДОБРИ БАКТЕРИИ

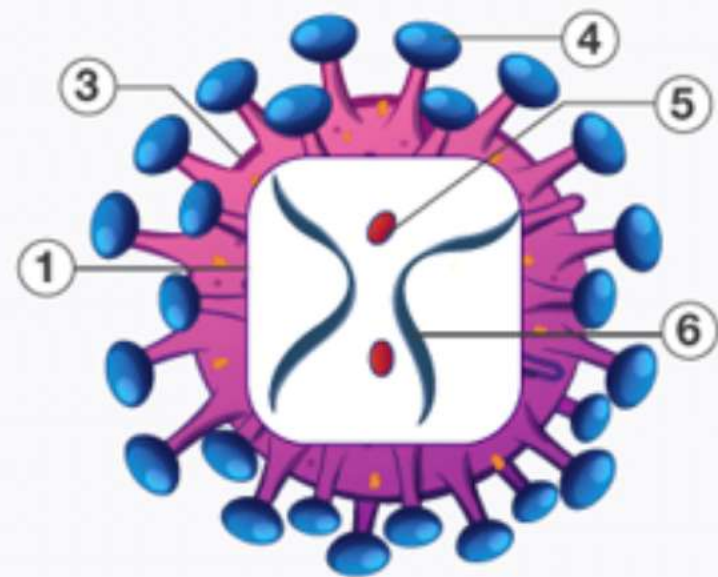
# ЛОШИ БАКТЕРИИ



# ВИРУСИ

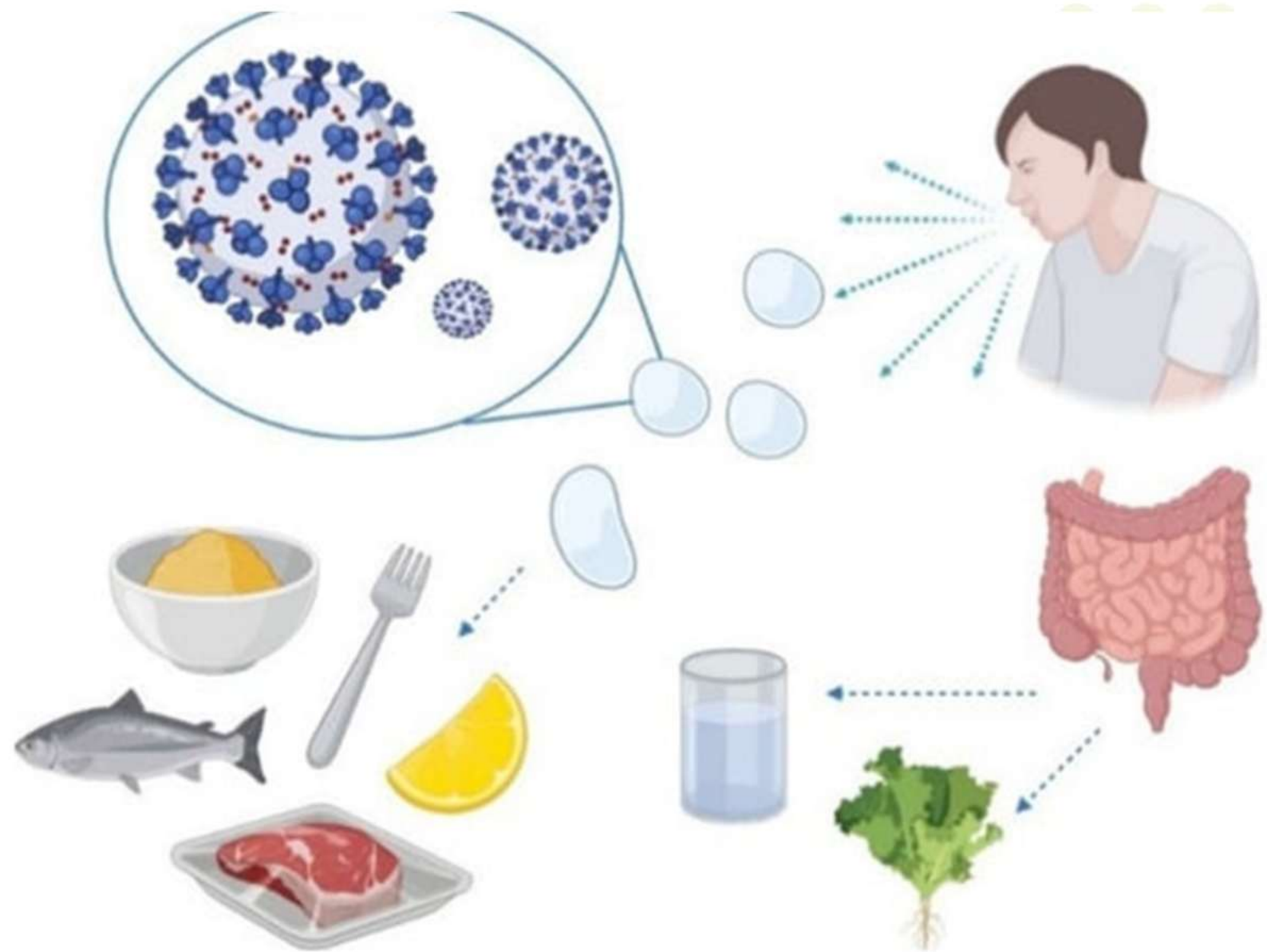
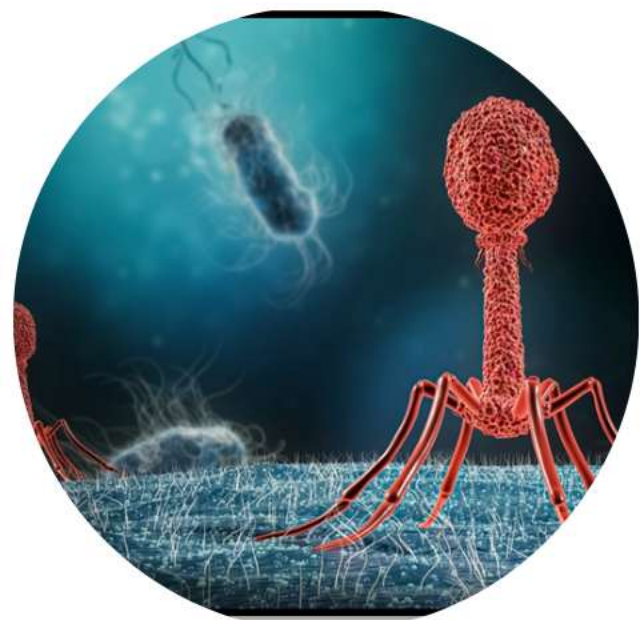
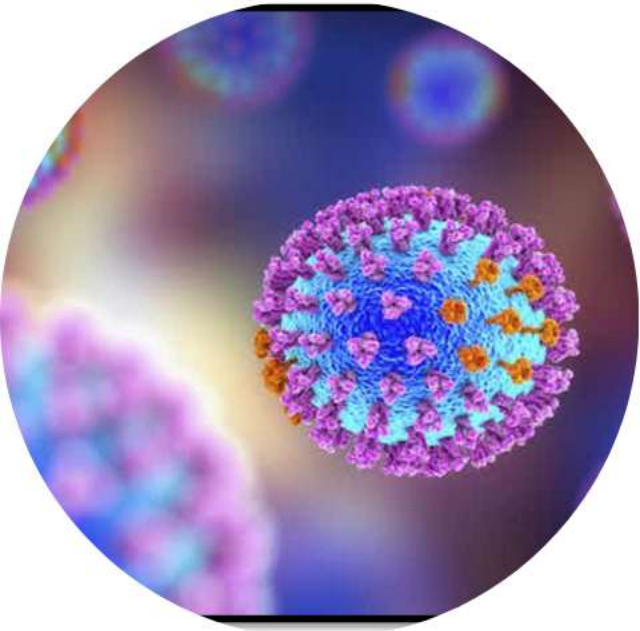


бактериофаг



Вирус на хумана имунодефициенција

- 1 капсид 2 ДНК 3 обвивка 4 протеини 5 ензим 6 РНК





# МЕСТА НА КОИ СЕ НАОЃААТ ЛОШИ БАКТЕРИИ





# КАКО ДА СЕ ЗАШТИТИМЕ ОД ЛОШИТЕ БАКТЕРИИ?



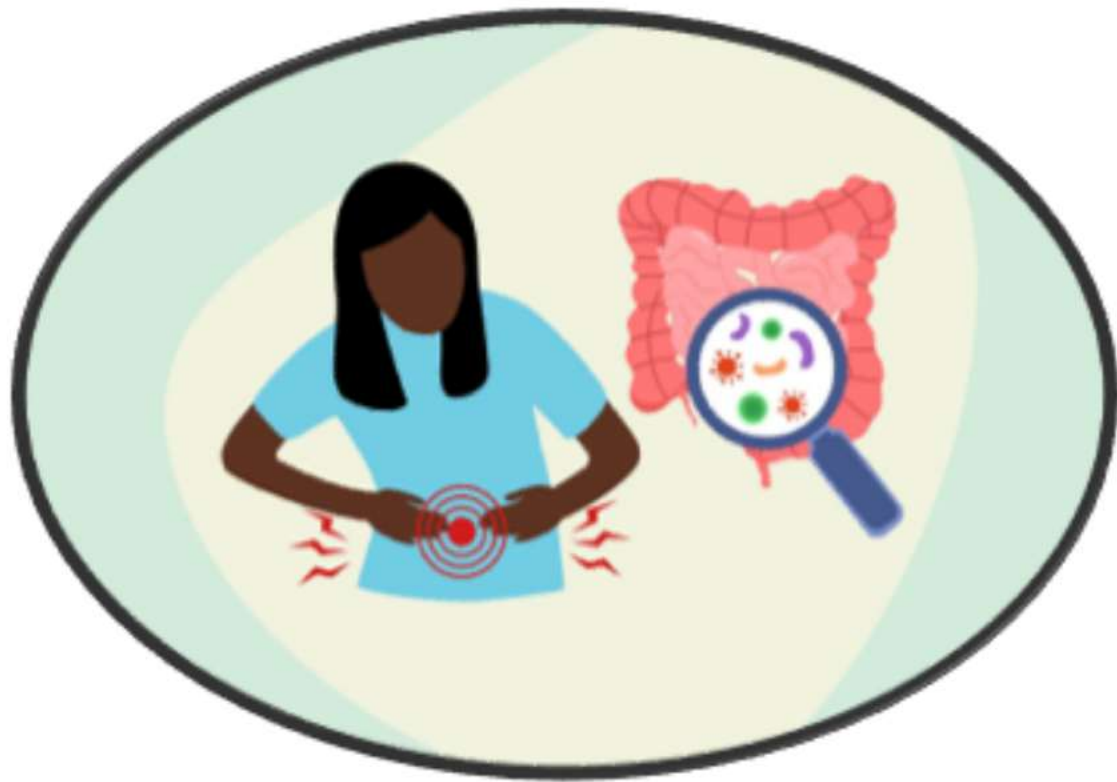
# РАСИПУВАЊЕ НА ХРАНАТА ПРЕДИЗВИКАНО ОД МИКРООРГАНИЗМИ



# ЗНАЦИ ЗА РАСИПУВАЊЕ НА ХРАНА



# ТРУЕЊЕ СО ХРАНА



## СИМПТОМИ

An infographic titled "СИМПТОМИ" (Symptoms) in a red banner. It features five white stick figures on a blue background, each with a label for a symptom:

- Дијареа** (Diarrhea): A figure sitting on a toilet.
- абдоминална болка** (Abdominal pain): A figure holding their stomach.
- Гадење** (Nausea): A figure holding their head.
- Треска** (Fever): A figure with steam rising from their head.
- Повраќање** (Vomiting): A figure bent over with a puddle on the ground.

# 4 ЧЕКОРИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА КОЈА ЈА ЈАДЕМЕ



**миење раце**



**раздвојување**



**Готвење**



**Соодветно  
складирање**



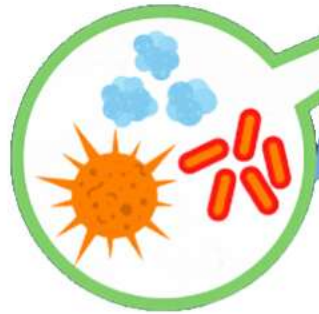
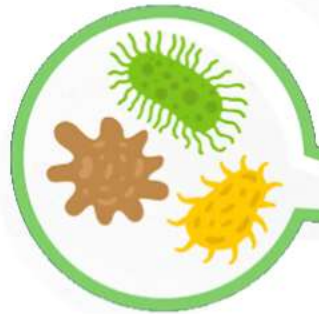
# ДОБРИ БАКТЕРИИ

КАДЕ СЕ ЗАСТАПЕНИ  
ПРОБИОТСКИТЕ  
БАКТЕРИИ И КАКВА Е  
НИВНАТА ФУНКЦИЈА?

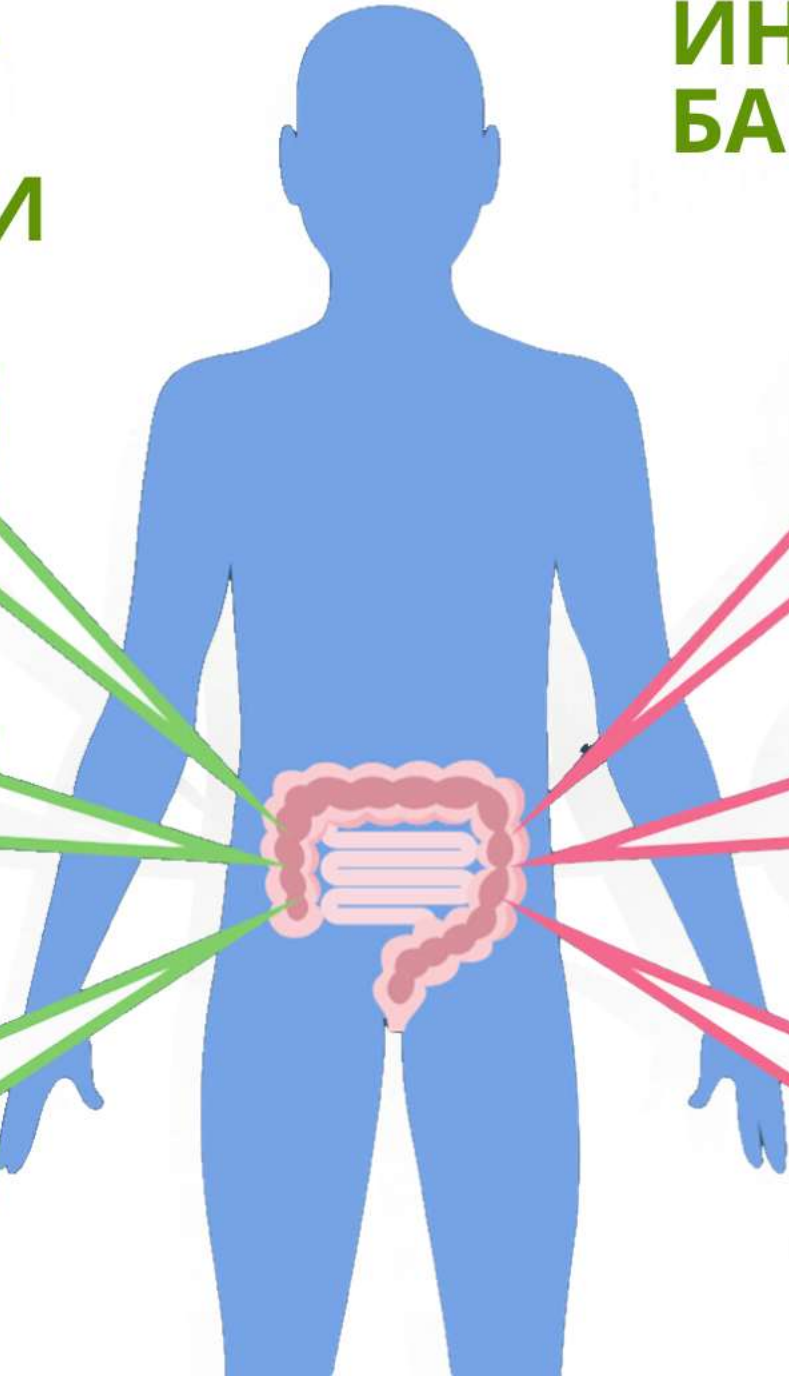
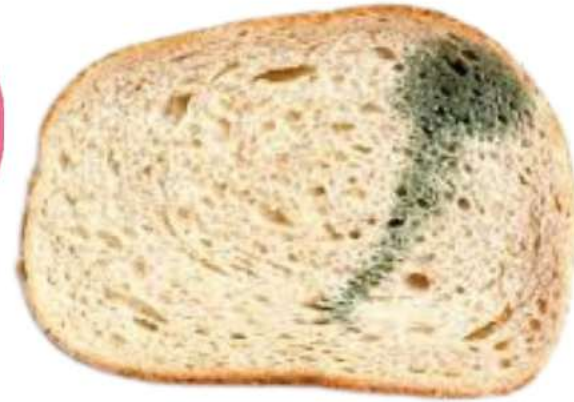
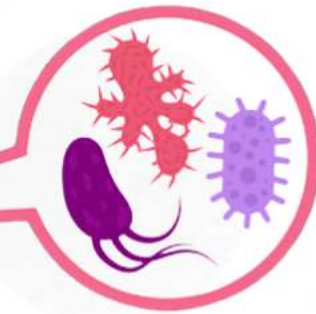
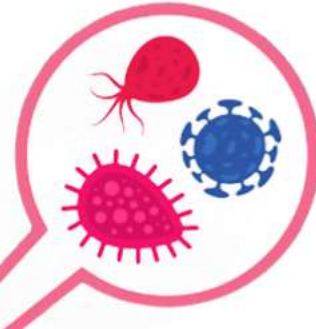
ПРОБИОТСКА ХРАНА



# МЛЕЧНО-КИСЕЛИ БАКТЕРИИ



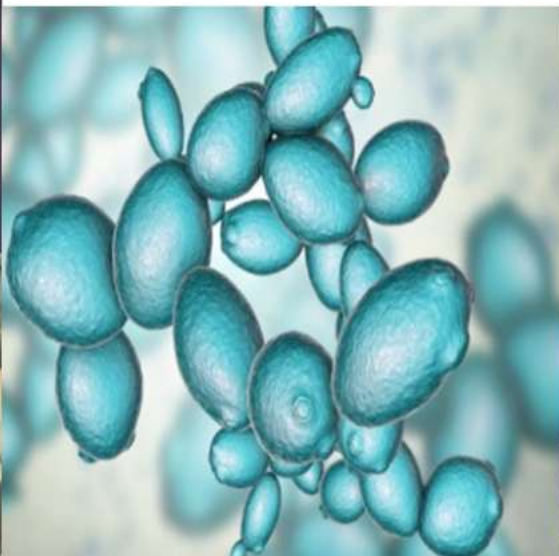
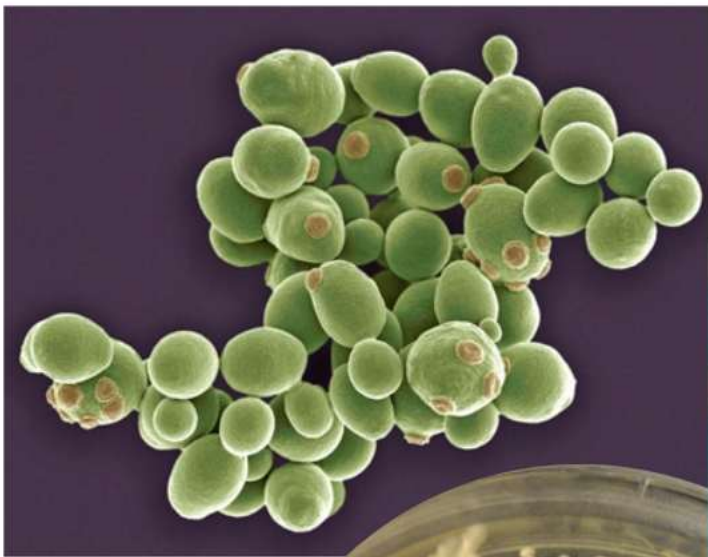
# ИНФЕКТИВНИ БАКТЕРИИ



# МИКРООРГАНИЗМИ УПОТРЕБУВАНИ ВО ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНА



# КВАСЦИ И МУВЛИ





# ПРИДОБИВКИ ОД ФЕРМЕНТИРАНА ХРАНА

## ПРИДОБИВКИ



ПОДОБРО ВАРЕЊЕ



ПОДОБАР ВКУС



МАРКЕТИНГ



ПРИРОДЕН ПРОЦЕС



# ШТО Е ЗДРАВА ХРАНА?



МЛЕКО



МЕСО, РИБА, ЈАЈЦА

ЗЕЛЕНЧУК

ОВОШЈЕ

ЖИТАРИЦИ





# ШТО ЈАДЕШЕ/ЌЕ ЈАДЕШ ДЕНЕС НА ГОЛЕМ ОДМОР?





# ХРАНИ СЕ ЗДРАВО, БИДЕЈЌИ ХРАНАТА МОЖЕ ДА БИДЕ ОТРОВ И ЛЕК!





# ВИ БЛАГОДАРИМЕ НА ВНИМАНИЕТО!

