馒头发霉了

  霉对人累有利有弊。一节科学课上，吴老师让我们做了一个对比实验——馒头发霉了。  
  首先，我买回两个馒头。将一个放到温暖干燥的环境下，另一个放到阴凉潮湿的环境下。  
  过了几天，我仔细地观察，发现了放在温暖干燥的环境下的馒头没有发霉，仍保持着原样，放在阴凉潮湿的环境下的馒头却发出了令人厌恶的味道，上面布满了绿色的霉菌——它发霉了。我心中产生了一个大问号——为什么馒头会发霉？它又是怎么发霉的呢？  
  我在网上查找了食物变质的原因：微生物作怪。环境中到处都是微生物，食物在生产、运输、销售的过程中，很容易被微生物感染。只要温度正好，微生物就会生长繁殖，分解食物中的营养素，以满足自身需要。这时食物中的蛋白质就被破坏了，食物会发出臭味和酸味，失去了原有的坚韧性和弹性，颜色也会发生变化。这是要使再吃的话，就容易导致疾病。我看了，若有所悟，拨开了云雾见到了青天。  
  做实验不仅能陶冶我们的性情，开阔我们的眼界，还能领悟到更多的知识。以后我要多做点实验，成为生活的有心人！   
                                     六（4）班  霍培良