

Aula 16 – Ciências – 1º Bimestre - Ensino Fundamental II

TRANSFORMAÇÕES QUÍMICAS NOS ALIMENTOS

*resumo
para aulas
.com.br*



Aproveite nossos resumos

Eles estão alinhados com o Material digital de São Paulo. Você pode utilizar esse resumo como apoio pedagógico, com o seu material didático.

Aula 16 - Transformações químicas nos alimentos

Objetivo da Aula

Compreender que os alimentos são compostos de matéria orgânica e que eles passam por diversas transformações químicas.

Transformações nos Alimentos

Os alimentos estão sujeitos a diferentes tipos de transformações químicas, que podem ser notadas em várias situações:

Decomposição:

Alimentos como morangos, carnes e ovos podem se deteriorar devido à ação de fungos e bactérias. Isso resulta em mudanças em sua aparência e odor, tornando-os impróprios para o consumo. **É essencial observar a data de validade** e o estado físico dos alimentos para garantir que estejam seguros para ingestão.

Cozimento e Fermentação:

Quando cozinhamos alimentos, como ao preparar pão, ocorrem transformações químicas que alteram suas propriedades. **O fermento faz a massa do pão crescer**, resultando em mudanças tanto físicas quanto químicas.

Produção de Alimentos: Algumas transformações químicas são desejáveis e necessárias para a produção de alimentos, como queijos e iogurtes.

Nesses casos, **microrganismos benéficos** atuam sem causar doenças, contribuindo para a preservação e sabor dos alimentos.

Conclusão

É fundamental entender que os alimentos passam por transformações químicas que podem ser tanto benéficas quanto prejudiciais.

O conhecimento sobre essas mudanças ajuda a garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos que consumimos.

Atividade: Questões sobre Transformações Químicas nos Alimentos

1- Qual dos seguintes alimentos pode estar impróprio para o consumo?

- a) Um queijo fresco
- b) Uma maçã podre
- c) Um ovo fresco
- d) Um pão recém-assado

2- O que acontece durante a decomposição de alimentos?

- a) Os alimentos se tornam mais nutritivos
- b) Fungos e bactérias promovem transformações químicas
- c) O alimento ganha novos sabores
- d) A cor do alimento se torna mais vibrante

3-Qual é um exemplo de transformação química desejável nos alimentos?

- a) O envelhecimento de frutas
- b) A produção de iogurte
- c) A formação de bolor em pães
- d) A deterioração de carnes

Gabarito

- 1-b) Uma maçã podre
- 2-b) Fungos e bactérias promovem transformações químicas
- 3-b) A produção de iogurte