

Aula 17 – Ciências – 1º Bimestre - Ensino Fundamental II

TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE 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 17 - Técnicas de conservação dos alimentos

Objetivo da Aula

Entender alguns processos de conservação de alimentos e como funcionam.

Transformações e Conservação

Os alimentos são suscetíveis a transformações químicas, especialmente a decomposição, que pode ser evitada por meio de diversas técnicas de conservação. Discutir essas técnicas em grupo pode ajudar a compreender como prolongar a durabilidade dos alimentos.

Técnicas de Conservação

Técnicas de Conservação

Aquecimento:

O calor elimina micro-organismos responsáveis pela decomposição. A pasteurização é um método amplamente utilizado, onde o alimento é aquecido para destruir micro-organismos nocivos.

Essa técnica foi desenvolvida por Louis Pasteur em 1862, inicialmente para melhorar a qualidade do vinho e da cerveja.

Defumação:

Este processo envolve a exposição de alimentos, como carnes, à fumaça de madeiras específicas. A defumação desidrata o alimento, dificultando a ação de micro-organismos.

Ação do Frio: **Refrigeração:** Mantém os alimentos em temperaturas baixas (cerca de 5 °C) para inibir o crescimento de micro-organismos por vários dias.

Congelamento: Para temperaturas abaixo de zero, interrompe a atividade de micro-organismos, permitindo a conservação de alimentos por meses.

*resumo
para aulas
.com.br*



Adição de Conservantes:

Açúcar: Retira a água dos alimentos, tornando o ambiente desfavorável para micro-organismos, comum em conservas de frutas.

Sal: Também desidrata micro-organismos, sendo uma técnica de conservação tradicional.

Vinagre: Utilizado para fazer pickles, pois desidrata os micro-organismos presentes em legumes.

Conservantes Artificiais: Usados em alimentos industrializados, devem ser mencionados nas embalagens.

Conclusão

Compreender os processos de conservação é essencial para a segurança alimentar e prolongamento da vida útil dos produtos que consumimos.

*resumo
para aulas
.com.br*



Atividade: Questões sobre Processos de Conservação de Alimentos

*resumo
para aulas
.com.br*

1- Qual técnica é utilizada para eliminar micro-organismos nocivos através do aquecimento?

- a) Congelamento
- b) Refrigeração
- c) Pasteurização
- d) Defumação

2-O que acontece com os micro-organismos quando o açúcar é adicionado aos alimentos?

- a) Eles se multiplicam rapidamente
- b) Eles morrem devido à desidratação
- c) Eles se tornam mais nutritivos
- d) Eles ficam inativos, mas não morrem