

CIÊNCIAS

NOME: _____ 4º ANO

ORIENTAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DA ATIVIDADE: MICROORGANISMOS: O aluno poderá escrever no caderno o título da atividade e a data. Ler a comanda e responder no caderno.

ATIVIDADE

MICROORGANISMOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS



Os microorganismos (denominação geral de fungos, bactérias e leveduras) já influenciavam na qualidade dos alimentos muito antes que o homem tivesse conhecimento da sua existência, transformando alimentos em produtos mais saborosos e com uma validade maior. Hoje a atividade microbiológica não é apenas conhecida, mas amplamente utilizada na indústria alimentícia e no lares. Os principais setores da indústria fundamentados em procedimentos microbiológicos são, respectivamente, a produção de bebidas alcoólicas e de produtos lácteos fermentados.

APÓS A LEITURA DO TEXTO, RESPONDA EM SEU CADERNO:

Como são também chamados os microorganismos?

Quais são os principais setores da indústria a utilizar procedimentos microbiológicos?

A atividade microbiológica pode ser utilizada na indústria alimentícia e nos lares.

- () Verdadeiro
() Falso

Os microorganismos podem influenciar na qualidade dos alimentos.

- () Verdadeiro
() Falso