

## CIÊNCIAS

NOME: \_\_\_\_\_ 5º ANO

### ATIVIDADE


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

### MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. CONSERVAR É:

- CONTROLAR OU ELIMINAR AS ALTERAÇÕES ENZIMÁTICAS E ALTERAÇÕES MICROBIANAS.

Princípios da conservação

- ▶ Assepsia
  - ▶ Previne o acesso de microrganismos
- ▶ Remoção
  - ▶ Retira os microrganismos existentes
- ▶ Calor
  - ▶ Mata os microrganismos pela desnaturação protéica e das enzimas metabólicas – elimina enzimas presentes
- ▶ Frio
  - ▶ Inibe ou retarda o crescimento microbiano, retarda reações enzimáticas e químicas
- ▶ Redução de água
  - ▶ Inibe crescimento e atividade enzimática



- 1- Qual alimento industrializado que você consome. Você acha que esse alimento faz bem à saúde?

---

---

2- Faça uma lista de 5 alimentos industrializados.

- \*
- \*
- \*
- \*
- \*

3- Há diferentes processos de conservação de alimentos, como a refrigeração e o congelamento. Por que a refrigeração ajuda a conservar o alimento por mais tempo?

---

---

---