NOME: DATA:

Exercício de Conservação de alimentos – Ciências 8º ano

1) É importante verificar a data de validade dos produtos para:

a) Não correr risco de comer algo bom

b) não correr o risco de consumir alimento estragado.

c) Não correr risco de estragar a comida

d) Validade não faz diferença

2) Quando há necessidades de conservar os alimentos, é preciso mantê-los em ambientes que ofereçam condições desfavoráveis aos microrganismos. Além disso, é importante também adquirir o hábito de verificar o estado de conservação dos alimentos. Caso algum alimento não se apresente em bom estado:

A) não deve ser consumido.

B) deve ser consumido o mais rápido possível.

C) deve ser consumido.

D) não deve ser consumido em pequenas partes.

3) (PAAE 2013) A conservação dos alimentos tem por objetivo oferecer ao consumidor alimentos e produtos alimentícios, não só com qualidade nutritivas, de sabor e de aparência normal, mas principalmente produtos isentos de microrganismos e suas toxinas, nocivos à saúde. Os alimentos quando processados podem sofrer alterações indesejadas em sua composição, que os torna impróprios para o consumo.

Existem métodos para estabilidade e conservação dos alimentos para mantê-los adequados ao consumo. Um desses métodos é a:

A) conservação pelo frio por meio da pasteurização.

B) desidratação do alimentos em tanques de água.

C) desidratação do alimento pela adição de sal.

D) injeção de oxigênio por processos industriais.

4) Sobre a técnica de conservação de alimentos isolamento, é correto afirmar:

A) É uma técnica que consiste em manter o alimento na embalagem a vácuo, de onde se retira o ar.

B) É uma técnica que consiste em salgar carnes de boi, porco e peixe e colocá-las para secar ao sol.

C) É comumente utilizada na conservação de peixes, carnes e linguiças, pois envolve secagem usando fumaça.

D) É uma técnica que utiliza o cozimento do alimento, pois a fervura mata os microrganismos contidos no alimento.

5) Relacione a técnicas de conservação de alimentos da coluna I com sua descrição correspondente na coluna II:

Coluna I

Técnicas de conservação de alimentos.

(A) Fervura.

(B) Resfriamento.

(C) Desidratação.

(D) Salgamento.

(E) Congelamento.

Coluna II

( ) É a forma mais simples de conservar carnes de boi, porco e peixe. Uma alternativa é salgá-la e colocá-la para secar ao sol.

( ) Ao retirar a água do alimento, são alteradas as condições de umidade, que são favoráveis á vida de microrganismos, inibindo assim seu desenvolvimento.

( ) Os alimento cozidos se conservam por mais tempo que os crus, pois a fervura mata os microrganismos contidos nos alimentos.

( ) No congelador ou freezer, os alimentos são submetidos, comumente a temperaturas entre -10 °C e -30 °C.

( ) Os alimentos são submetidos à baixa temperatura, porém superior a 0 °C.

GABARITO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Questão 1 | Questão 2 | Questão 3 | Questão 4 | Questão 5 |
| B | A | C | A | DCAEB |