

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 à vida de microrganismos, inibindo assim seu desenvolvimento.
- () Os alimentos 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	D C A E B