



MANUAL DE AULAS PRÁTICAS

ESTRAGANDO O MINGAU



Objetivo: Perceber a necessidade de guardar bem os alimentos para que eles não sejam contaminados.

Na conservação de alimentos, somente sua produção não é tudo. Para que as condições naturais do alimento sejam mantidas, são necessários meios adequados de preservação. Em um ambiente com temperatura de 70°C, ocorre a destruição de enzimas. Entretanto, a maioria dos alimentos, com exceção de alimentos esterilizados e fechados, possuem bactérias. Um exemplo é o leite, o qual abriga bactérias que podem estragá-lo em duas ou três horas em temperatura ambiente. Ao colocar o leite na geladeira, as bactérias não são eliminadas, mas sim reduzidas, permitindo que o leite permaneça fresco por uma ou duas semanas.

Materiais:

- 5 copinhos descartáveis;
- Uma colher de sopa;
- Um saco plástico ou filme plástico;
- Duas colheres de amido de milho;
- Uma colher de óleo;
- Uma panela pequena;
- Um copo de vidro;
- Uma colher de água;
- Uma colher de vinagre.

Modo de preparo:

1. Utilize o amido de milho e a água para preparar o mingau, misturando-o bem até engrossar;
2. Enumere os copos descartáveis de 1 a 5;
3. Coloque o mingau ainda quente até a metade dos copos;
4. Deixe o copo um aberto, coloque o saco plástico no copo dois, adicione óleo no copo três e adicione vinagre no copo quatro. Esses copos devem ser deixados em cima da bancada;
5. O copo cinco deve ser colocado na geladeira sem cobertura;
6. Observar as alterações em cada um dos copos.