

Fungos nos alimentos

97

Experimento

Esboço do experimento

Armazenar os alimentos em diferentes condições e verificar se desenvolve fungos ou não.

Objectivo do experimento

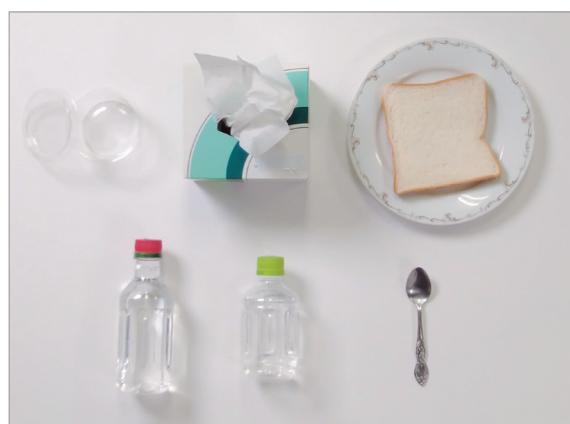
Compreender as condições sob as quais os fungos crescem nos alimentos e pensar em como conservar os alimentos

Materiais do experimento

- Recipiente de plástico transparente com tampa×6
- Lenços de papel
- Pão
- Água mineral
- Salmoura
- Colher de chá



Esterilizar antes os recipientes plásticos e as tampas com etanol a 70% para eliminar efeitos distintos aos gerados pelas condições do experimento.



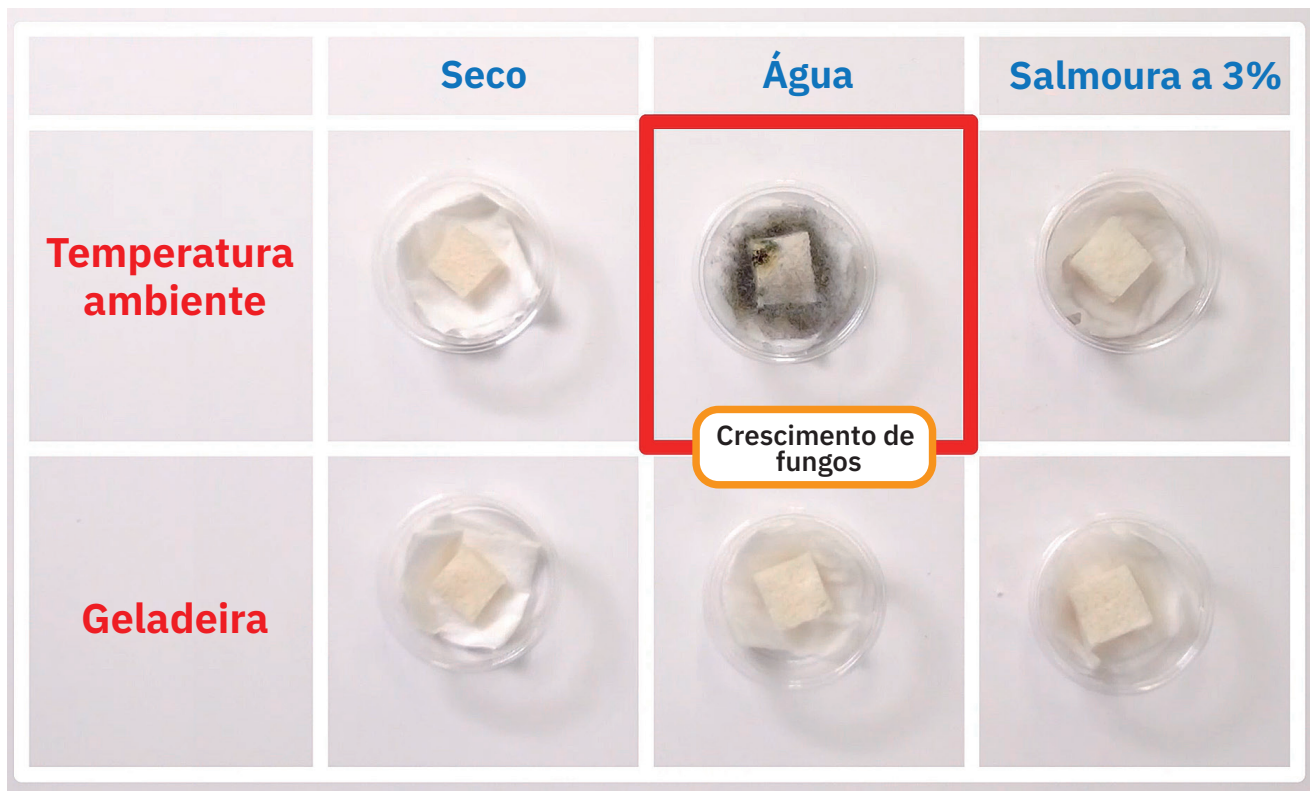
Passos

- ① Preparar o pão para o experimento



	Seco	Água	Salmoura a 3%
Temperatura ambiente			
Geladeira			

② Verificar o estado depois de uma semana



Resultado(s) do experiment e O que gostaria que entendam por meio deste experimento

- No pão humedecido colocado à temperatura ambiente formou bastante fungos, mas o pão conservado seco e o pão em salmoura não produziram fungos.
- Nenhum pão colocado na geladeira produziu fungos.
- Para conservar os alimentos, se os conservamos secos (por exemplo, secar o peixe) ou em salmoura (por exemplo, conservados em sal), podemos evitar o surgimento de fungos.

Informação adicional

- ★ A conservação dos alimentos é importante para enriquecer a dieta e manter uma vida saudável. Neste experimento, foi utilizado o “crescimento de fungos” como um dos critérios para a segurança alimentar, mas, apesar de “conservar os alimentos secos sem água, ou conservá-los em água salina” evitem o crescimento de fungos, é necessário ter cuidado porque às vezes não é possível impedir a reprodução de bactérias.