

Ciencias

Química

Secuencia 10

Actividad 1: Relaciona correctamente los siguientes métodos de conservación con su función.

Los alimentos se almacenan a bajas temperaturas.

Los alimentos se sumergen en una disolución de vinagre, sal y especias que incrementa su acidez y además les da sabor.

Se adicionan sustancias naturales o producidas por el ser humano para frenar el deterioro del alimento

El alimento es esterilizado después de ponerlo dentro de una lata herméticamente sellada.

Se extrae el aire del envase que contiene el alimento y se sella herméticamente.

Se elimina la mayor parte del agua del alimento para evitar reacciones químicas no deseadas.

El alimento se somete a altas temperaturas por un periodo corto de tiempo y así también se detiene su proceso de envejecimiento.

Envasado al vacío

Encurtidos

Escaldado

Enfriamiento

Deshidratación

Conservadores

Enlatado

Actividad 2: Completa correctamente los siguientes enunciados.

La [] es un alimento manipulado para ser preservado por largo tiempo y atenuar las pérdidas de su calidad, de sus valores nutricionales y otras cualidades que permiten ingerirlos.

El [] de sodio presente en algunas especias como la canela y el clavo de olor, es un conservador natural que impide la proliferación de bacterias.

Los [] son sustancias que modifican la rapidez de una reacción química sin ser un reactivo o un producto de la misma.

Las [] son proteínas que actúan como catalizadores naturales.

La [], enzima encargada de eliminar el peróxido de hidrógeno (H_2O_2), que se produce en el metabolismo celular y que es tóxico para el organismo.

Los [] son compuestos químicos formados únicamente por los elementos carbono e hidrógeno.

El [] es un medicamento que disminuye el dolor.

El [] es un medicamento que hace disminuir la fiebre.

El [] es un medicamento que reduce la inflamación.

Los [] son medicamentos que aumentan la rapidez de reacciones en el organismo.

Los [] son medicamentos que hacen más lentas algunas reacciones.