

Atividade interativa 2 - Principais métodos de conservação dos alimentos

1) As técnicas de conservação de alimentos têm como principal finalidade promover a manutenção da qualidade, tanto para preservar a natureza nutritiva, quanto os aspectos organolépticos dos alimentos. Sobre este assunto, considere a opção correta:

- a) O tratamento de conservação dos alimentos pelo uso do frio (refrigeração e congelamento) eliminam os microrganismos dos alimentos.**
- b) A desidratação dos alimentos baseia-se na eliminação do teor de água dos produtos alimentícios, tornando-os mais susceptíveis a deterioração.**
- c) A necessidade de estocagem de alimentos para utilização em um maior período de tempo é um fator determinante para o desenvolvimento de técnicas que preservem ao máximo a qualidade sensorial e nutricional dos produtos alimentícios mantendo-os seguros para o consumo.**
- d) Por meio de estratégias que impedem a deterioração dos alimentos, as técnicas para a conservação são utilizadas com a finalidade de acelerar o crescimento microbiano, aumentando consequentemente seu prazo de validade.**

2) Observe o caça palavras e encontre as palavras (**FERMENTAÇÃO, DESIDRATAÇÃO, ADITIVOS**) escondidas na horizontal, vertical e diagonal, com palavras que também podem está ao contrário.

S	U	U	N	L	E	S	A	Y	O	R	F	W	S	L	N	E	N
O	E	G	E	E	I	K	N	I	A	E	B	U	A	A	M	I	I
V	R	M	O	B	D	H	S	A	R	E	I	P	R	S	A	O	I
L	T	O	I	T	O	O	L	M	W	H	R	F	A	I	Y	P	W
V	H	L	D	C	Y	E	E	U	T	S	O	O	S	I	A	S	R
O	H	H	N	I	D	N	T	I	G	W	C	O	K	Y	T	R	Y
E	I	T	N	P	T	L	G	G	S	O	V	I	T	I	D	A	L
T	L	U	E	A	O	U	I	O	D	E	O	A	C	E	D	H	M
D	T	S	Ç	F	H	I	S	U	O	A	E	O	E	I	E	C	O
E	O	Ã	Ç	A	T	A	R	D	I	S	E	D	T	N	C	I	L
R	O	S	Y	N	I	E	R	G	N	G	T	I	W	C	P	A	A
N	Y	N	E	A	N	H	A	I	I	T	P	N	L	D	N	M	I

3) Ligue os itens descritos com referência a cada uma das imagens abaixo sobre **aditivos alimentares**.

ANTIOXIDANTE

Conferem, intensificam ou recuperam a cor de um alimento.

ESPESSANTE

Promove redução das características higroscópicas dos alimentos e diminuição da adesão entre as partículas.

EDULCORANTE

Reforça o aroma e/ou sabor dos alimentos

CORANTES

Usado para retardar a oxidação dos alimentos

Antiumectante

Utilizado na Indústria de alimentos para aumentar a viscosidade do alimento

AROMATIZANTE

Substância diferente dos açúcares, que confere sabor doce ao alimento.

4) Relacione as colunas da direita de acordo com a resposta certa observando a imagem da esquerda sobre produtos alimentícios conservados com seus respectivos métodos. Para isso, click no item da direita e arraste até a figura da esquerda.



Alimento conservado
através da salga



Alimento conservado através da
fermentação



Alimento conservado pela
desidratação



Alimento conservado pelo
tratamento térmico (pasteurização)



Alimento conservado pelo
uso de açúcar

5) Observe a figura abaixo e marque a opção que melhor se relaciona a ela:



- a) Necessidade de consumo rápido dos alimentos, pois eles se estragam.
- b) A conservação dos alimentos tem objetivo apenas de prolongar a vida de prateleira, porém não tem relação com a diminuição no processo de deterioração dos alimentos.
- c) Em toda a cadeia produtiva e de consumo, os alimentos devem ter cuidados para serem conservados com a qualidade necessária.
- d) O armazenamento dos alimentos é pouco relevante durante sua conservação.