



Receita de Experimento

Ciclo I (1º ao 5º ano)
Química · Ação dos fungos



Casa de Curioso



VÍDEO

Pergunta / Problema:

Como agem os fungos do fermento?

Objetivo:

Demonstrar a ação do fermento quando misturado a outras substâncias.

Palavras-chave:

Fungos, fermento, cozinha

Materiais:

- * 1 pacote de fermento biológico
- * açúcar
- * 1 garrafa plástica pequena
- * 1 colher de sopa
- * 1 copo plástico
- * 1 bexiga
- * água morna

Como fazer:

- 1 - Coloque o fermento no copo.
- 2 - Misture o açúcar, o fermento e a água morna no copo.
- 3 - Coloque a mistura dentro da garrafa.
- 4 - Prenda a bexiga na boca da garrafa.
- 5 - Observe...

O que aconteceu:

Os fermentos são fungos, designados leveduras. Não possuem clorofila como plantas verdes e são incapazes de produzir seu próprio alimento. Tal como os animais, as leveduras usam alimentos, como o açúcar, para obter energia. Desse modo, transformam o açúcar em álcool, dióxido de carbono (um gás) e energia. As bolhas produzidas nessa atividade são de dióxido de carbono, e quando liberadas dentro da garrafa inflam a bexiga. Esse experimento é interessante para entender como funciona o fermento biológico na cozinha. Trata-se do mesmo processo. O fermento biológico, utilizado na fabricação de pães, precisa da glicose para fazer o pão crescer, o que acontece durante o descanso da massa.