

## A deterioração dos alimentos

Luciana de Paula Coletta

lucoletta@itelefonica.com.br

EE Visconde da Cunha Bueno - Ibaté - SP

Palavras Chave: Alimentos, deterioração, microorganismos

### Introdução

O presente trabalho busca comunicar os resultados obtidos pela 4<sup>a</sup>. série A da EE Visconde da Cunha Bueno acerca da pesquisa realizada sobre a deterioração dos alimentos, tendo a geladeira como meio acessível e popular no cumprimento da função de conservação dos mesmos, em nossa região. A investigação faz parte de um projeto maior, intitulado ALIMENTAÇÃO, que abordou desde a organização dos meios de produção dos gêneros alimentícios, processo de fabricação, origem e grupo de alimentos, influência dos nutrientes nos organismo, utilização de aditivos em alimentos industrializados, informações em embalagens e demais informações que auxiliam o indivíduo na escolha adequada dos alimentos para a manutenção da saúde.

O experimento ora compartilhado, intitulado “Deterioração dos Alimentos”, teve por objetivo sensibilizar os alunos em relação ao controle da temperatura na armazenagem do alimento. No caso, a baixa temperatura oferecida pela geladeira, como fator que reduz a atividade e o crescimento de microorganismos.

A turma foi dividida em cinco grupos, cada qual responsável por um alimento específico: carne fresca, carne seca, tomate, leite pasteurizado e pão de forma. Os grupos deveriam refletir sobre a seguinte questão: “Se armazenarmos o alimento em temperatura ambiente, o que acontecerá no decorrer dos dias? E se este alimento estiver na geladeira?”

Lançado o questionamento, cada grupo organizou seu experimento, mantendo uma amostra do alimento em recipiente exposto em temperatura ambiente e outra conservada na geladeira. No decorrer dos dias, os grupos realizaram registros acerca da alteração da cor, cheiro, forma, liberação de líquidos e presença de colônias de fungos, nos dois ambientes.

### Resultados e Discussão

Durante o período de análise, notou-se o surgimento de colônias de fungos, alteração na cor, cheiro e forma, bem como liberação de líquidos dos alimentos sólidos, mantidos nos dois ambientes. Porém, os alimentos conservados em geladeira tiveram o processo de deterioração retardado em relação aos armazenados em temperatura ambiente. A exceção aconteceu em relação à carne seca, que se manteve inalterada, pelo fato de estar desidratada e envolvida em sal, impedindo a proliferação de microorganismos.

### Conclusões

A partir da experimentação, pudemos concluir que é possível controlar a durabilidade dos alimentos, se cuidarmos de sua armazenagem. Atualmente, o meio mais difundido em nossa região e acessível aos populares é pelo controle da temperatura. Alimentos conservados em baixas temperaturas possibilitam a diminuição da atividade e o crescimento dos microorganismos, em especial dos fungos. Findado o experimento e realizadas as conclusões, buscamos maiores informações sobre os fungos e a utilização controlada em muitos dos alimentos que consumimos: in natura, bebidas, queijos e pães.

---

Trambaiolli Neto, E. Alimentos em pratos limpos. São Paulo, Atual, 1994.

Sampaio, F. A. de A. Caminhos da Ciência: uma abordagem socioconstrutivista. São Paulo, IBEP, 2001.

Brasil. Educação alimentar e nutricional: cartilha da nutrição, caderno do professor. São Paulo, Globo/MEC/MS/MDSCF, 2001.

São Paulo. Aprendendo com a natureza. São Paulo, Fundacentro/GESP/SAA, 2001.