

Experimento cadastrado por **Leandro Fantini** em 26/04/2011

**Classificação** ● ● ● ● ● baseado em 3 avaliações

**Total de exibições:** 1190 (até 29/06/2017 12:57:44)

**Palavras-chave:**

**Material - Onde encontrar**

Em casa

**Material - Quanto custa**

até R\$ 10,00

**Tempo de apresentação**

Até 10 minutos

**Dificuldade**

Fácil

**Segurança**

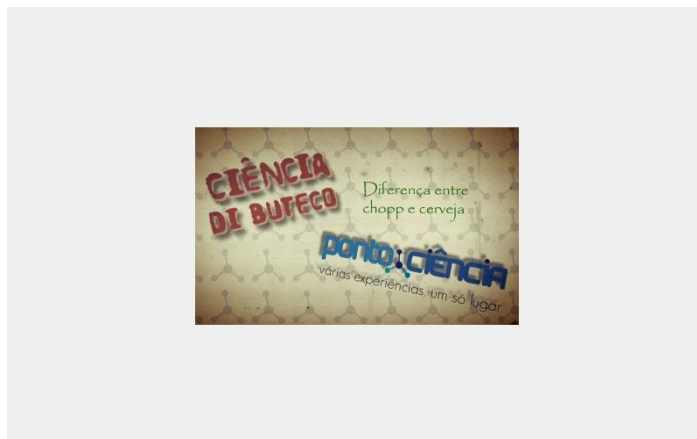
Seguro

## MATERIAIS

- 

## INTRODUÇÃO

Na série Ciência di Buteco mostramos diversas curiosidades de bar e a ciência por trás deles. Neste episódio, diferenças entre cerveja e chopp. Todos nós já ouvimos falar: "Eu prefiro chopp, pois ele é mais leve!" Isso é verdade?



## PASSO 01 - MÃOS À OBRA

O que está por trás quando dizemos que chopp é mais leve do que cerveja? O pontociência foi a fundo nessa história, e entrou em uma fábrica de cerveja e chopp e descobrimos quais são as diferenças entre um e outro. O surpreendente foi saber que não há diferença nenhuma entre eles além da pasteurização na cerveja. Que garante uma maior validade e uma sutil alteração do sabor. A pasteurização é o processo criado pelo químico francês, Louis Pasteur no qual um alimento passa por uma elevação de temperatura e depois um resfriamento a fim de eliminar a presença de microorganismos que degradem o alimento. O curioso é que a cerveja passa por esse processo após ser engarrafada, ou seja eles engarrafam o chopp e pasteurizam, transformando-o em cerveja. Com este processo a cerveja passa a ter uma validade de 4 a seis meses, enquanto o chopp a validade é de apenas 10 dias.

Vídeo - [Clique para assistir](#)