

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

Classificação ● ● ● ● ● baseado em 3 avaliações

Total de exibições: 1414 (até 13/12/2017 14:42:54)

Palavras-chave:

Material - Onde encontrar

Em casa

Material - Quanto custa

até R\$ 10,00

Tempo de apresentação

Até 10 minutos

Dificuldade

Fácil

Segurança

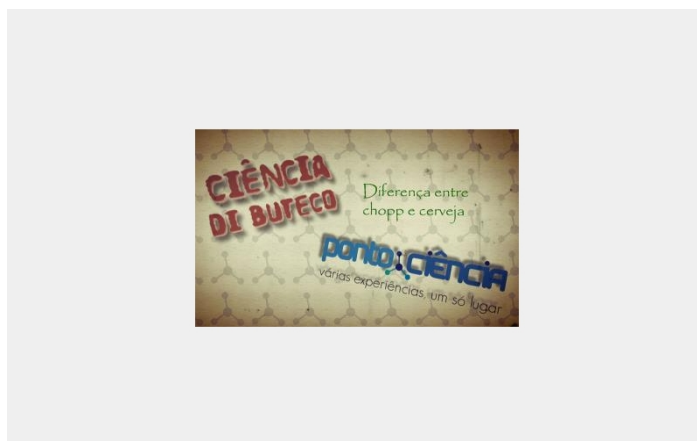
Seguro

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](#)