

CARNE SECA

Experimento cadastrado por **Alfredo Mateus** em 07/12/2011

Classificação ● ● ● ● ● baseado em 3 avaliações

Total de exibições: 3705 (até 21/07/2018 14:23:22)

Palavras-chave:

Material - Onde encontrar

Em casa

Material - Quanto custa

Entre R\$ 10,00 e R\$ 25,00

Tempo de apresentação

Até 30 minutos

Dificuldade

Intermediário

Segurança

Seguro

MATERIAIS

- projetor multimídia ou sala de informática para

INTRODUÇÃO

Em mais um vídeo da série Ciência na Roça nós descrevemos o processo de produção da carne seca e a ciência por trás da preservação da carne por esse método.



PASSO 01 - MÃOS À OBRA

Use um projetor multimídia ligado a um computador para apresentar o vídeo aos alunos. Uma sugestão seria passar o vídeo até a parte anterior à explicação do que acontece, parar a apresentação neste ponto e discutir com os alunos o que eles acham que está por trás da preservação da carne pelo sal. Em seguida, continuar a apresentação do vídeo até o final.



Assista ao vídeo - [Clique para assistir](#)

PASSO 02 - O QUE ACONTECE

A carne estraga quando micro-organismos como fungos e bactérias presentes normalmente no ar ou na carne começam a se multiplicar rapidamente. Existem várias maneiras de se tentar controlar esse crescimento da população de micro-organismos. Uma maneira muito utilizada é abaixar a temperatura da carne, colocando-a em uma geladeira. Mas muito antes de se existir a geladeira, já havia a necessidade de se preservar os alimentos.

A adição de sal é uma opção que é utilizada há muito, muito tempo. A salga, como é conhecida esta prática, inibe a proliferação de bactérias, pois estas precisam de água para viver e se reproduzir. O sal retira a água da carne através da osmose e assim as bactérias não conseguem mais crescer em número.

A osmose é um processo onde a água atravessa uma membrana semipermeável, indo de uma região onde a solução é menos concentrada, para uma em que a concentração é maior. A membrana semipermeável, no caso da carne, é a membrana das suas células. Quando cobrimos a carne com sal, criamos as condições para que a água saia das células da carne, atravessando a membrana, para diluir - diminuir a concentração de sal naquela região. Assim, as bactérias ficam sem água e a carne fica conservada.

