

Com es frena el deteriorament dels aliments

Nom _____

Data _____

Llegeix el text amb atenció i respon totes les preguntes amb claredat.

Els aliments es deterioren sobretot per l'activitat de microorganismes, per les reaccions dels seus propis enzims i per processos químics com l'oxidació. Les formes de conservació en frenen una o més causes, però no totes actuen igual ni garanteixen per si soles una durada indefinida. La temperatura, la quantitat d'aigua disponible, l'oxigen i la contaminació posterior determinen quant de temps es mantenen en bon estat.

La refrigeració redueix la velocitat de creixement de molts microorganismes i alenteix les reaccions enzimàtiques, però no les atura completament. La congelació, en canvi, transforma bona part de l'aigua en gel i en limita molt més la disponibilitat. Tot i això, tampoc no elimina necessàriament els microorganismes, que poden tornar a créixer després de la descongelació.

La deshidratació extreu aigua de l'aliment, mentre que la sal o el sucre en redueixen l'aigua disponible. Per això, els llegums secs, el bacallà salat i les melmelades es deterioren més lentament que els productes frescos corresponents. Si absorbeixen humitat o es dilueixen, però, aquesta protecció disminueix.

L'escalfament pot destruir microorganismes i inactivar enzims, segons la temperatura i el temps aplicats. En una conserva, el resultat també depèn de l'acidesa, del tractament tèrmic, de l'envàs i de l'emmagatzematge. Tancar un aliment calent en un pot net no basta per garantir-ne la seguretat: cal seguir un procediment validat. Un cop obert l'envàs, poden entrar-hi nous microorganismes i sovint cal refrigerar-lo, tal com indiqui l'etiqueta.

Preguntes de comprensió

1. Quins factors determinen, segons el text, quant de temps es mantenen els aliments en bon estat?

2. Quina diferència hi ha entre l'efecte de la refrigeració i el de la congelació sobre el deteriorament dels aliments?

Preguntes de reflexió

1. Per què es pot inferir que una melmelada diluïda es conservarà pitjor que abans, d'acord amb l'explicació del text?

Preguntes d'opinió

1. El text afirma que tancar un aliment calent en un pot net no garanteix que la conserva sigui segura. Consideres important difondre aquesta advertència? Justifica la resposta a partir del que s'hi explica.
