

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 perquè hi creixen microorganismes, com alguns bacteris i fongs, i perquè els seus propis enzims els transformen. Les temperatures suaus o càlides i la presència d'aigua solen afavorir aquests processos.

A la nevera, la baixa temperatura els alenteix, però no els atura. Al congelador, els microorganismes no es multipliquen mentre l'aliment continua congelat; tanmateix, molts no moren i poden tornar a créixer després de descongelar-lo. Assecar un aliment en retira bona part de l'aigua que necessiten.

La pasteurització aplica una temperatura concreta durant un temps determinat i redueix molts microorganismes, però no els elimina tots. Per això, el producte s'ha d'envasar correctament i conservar segons les instruccions. Cada mètode frena el deteriorament d'una manera diferent, però cap no permet ignorar la higiene.

Preguntes de comprensió

1. Quines dues causes poden fer que els aliments es deteriorin?

2. Quina diferència hi ha entre l'efecte de la nevera i el del congelador sobre els microorganismes?

Preguntes de reflexió

1. Què pot passar si un aliment es descongela i es deixa força temps a una temperatura càlida? Explica-ho a partir del text.

Preguntes d'opinió

1. Quin dels mètodes descrits et sembla més fàcil de seguir a casa? Justifica la resposta amb una idea del text.
