

Com es conserven els aliments

Nom _____

Data _____

Completa els buits perquè el text tingui sentit.

Els aliments es deterioren quan hi creixen _____ , com ara bacteris i floridures, o quan algunes reaccions en canvien el color, l'olor o el gust. La refrigeració manté una temperatura baixa: aquests processos avancen més lentament, però no s'aturen del tot. En congelar, la temperatura baixa _____ i part de l'aigua de l'aliment es converteix en gel; així, els microbis gairebé no poden créixer.

Altres mètodes actuen d'una altra manera. Assecar fruita al sol o amb aire calent n'elimina bona part de l'aigua. La part que els microorganismes encara poden utilitzar s'anomena _____. La sal i el sucre redueixen aquesta part. Escalfar la llet durant un temps controlat, en canvi, destrueix molts microbis. Un envàs ben tancat evita que n'hi entrin de nous.