

Ficha de Trabalho

Nome: _____ Nº _____

Data: _____

Escolhe as opções correctas! Lembra-te que em cada questão colocada só uma está correcta!

1. A pasteurização é um processo de conservação dos alimentos que...

- a. não é utilizado no leite por ser tóxico.
- b. conserva os alimentos por tempo infinito.
- c. elimina todos os microrganismos do alimento recorrendo a temperaturas baixas.
- d. elimina a maioria dos microrganismos do alimento, recorrendo a temperaturas altas.
- e. não é muito eficaz na eliminação de bactérias.

2. A _____ é um processo de conservação dos alimentos que provoca a _____ de água.

- a. pasteurização (...) remoção.
- b. desidratação (...) adição.
- c. refrigeração (...) remoção.
- d. pasteurização (...) adição.
- e. desidratação (...) remoção.

3. Um alimento produzido por fermentação acética conserva-se porque...

- a. o ácido láctico inibe o crescimento bacteriano.
- b. o ácido acético inibe o crescimento bacteriano.
- c. o álcool etílico inibe o crescimento bacteriano.
- d. o ácido láctico estimula o crescimento de fungos antibacterianos.
- e. o ácido acético estimula o crescimento de fungos antibacterianos.

4. Um alimento transgénico...

- a. é prejudicial à saúde, uma vez que contém genes.
- b. é benéfico à saúde, uma vez que contém genes.
- c. é obtido por clonagem.
- d. é uma planta comestível natural.
- e. todas as opções anteriores são falsas.

5. Uma das alterações mais frequentemente introduzidas nas plantas transgênicas diz respeito à resistência aos insectos. Esta alteração traz vantagens porque...

- a. permite a produção dessas plantas em pântanos.
- b. reduz a quantidade de suplementos vitamínicos utilizados nessas culturas.
- c. reduz a quantidade de insecticida utilizado nessas culturas.
- d. mata os insectos que se alimentam dessas plantas.
- e. todas as opções anteriores são falsas.

6. Os alimentos transgênicos têm causado polêmica porque...

- a. se provou que eram tóxicos para os humanos.
- b. não se sabe quais os seus efeitos na saúde e na Natureza.
- c. são considerados muito inferiores aos produtos da agricultura tradicional.
- d. são considerados inócuos para o meio ambiente.
- e. todas as opções anteriores são falsas.

Fim

Ficha de Trabalho

Soluções:

Escolhe as opções correctas! Lembra-te que em cada questão colocada só uma está correcta!

1. A pasteurização é um processo de conservação dos alimentos que...

- a. não é utilizado no leite por ser tóxico.
- b. conserva os alimentos por tempo infinito.
- c. elimina todos os microrganismos do alimento recorrendo a temperaturas baixas.
- d. **elimina a maioria dos microrganismos do alimento, recorrendo a temperaturas altas.**
- e. não é muito eficaz na eliminação de bactérias.

2. A _____ é um processo de conservação dos alimentos que provoca a _____ de água.

- a. pasteurização (...) remoção.
- b. desidratação (...) adição.
- c. refrigeração (...) remoção.
- d. pasteurização (...) adição.
- e. desidratação (...) remoção.

3. Um alimento produzido por fermentação acética conserva-se porque...

- a. o ácido láctico inibe o crescimento bacteriano.
- b. **o ácido acético inibe o crescimento bacteriano.**
- c. o álcool etílico inibe o crescimento bacteriano.
- d. o ácido láctico estimula o crescimento de fungos antibacterianos.
- e. o ácido acético estimula o crescimento de fungos antibacterianos.

4. Um alimento transgénico...

- a. é prejudicial à saúde, uma vez que contém genes.
- b. é benéfico à saúde, uma vez que contém genes.
- c. é obtido por clonagem.
- d. é uma planta comestível natural.
- e. **todas as opções anteriores são falsas.**

5. Uma das alterações mais frequentemente introduzidas nas plantas transgênicas diz respeito à resistência aos insectos. Esta alteração traz vantagens porque...

- a. permite a produção dessas plantas em pântanos.
- b. reduz a quantidade de suplementos vitamínicos utilizados nessas culturas.
- c. **reduz a quantidade de insecticida utilizado nessas culturas.**
- d. mata os insectos que se alimentam dessas plantas.
- e. todas as opções anteriores são falsas.

6. Os alimentos transgênicos têm causado polémica porque...

- a. se provou que eram tóxicos para os humanos.
- b. **não se sabe quais os seus efeitos na saúde e na Natureza.**
- c. são considerados muito inferiores aos produtos da agricultura tradicional.
- d. são considerados inócuos para o meio ambiente.
- e. todas as opções anteriores são falsas.

Fim