



AS FRUTAS ESCURAS

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

IDENTIFICAR O PROCESSO QUÍMICO DE OXIDAÇÃO EM ALGUMAS FRUTAS.

AS FRUTAS ESCURAS



FOTO: LIFEFORSTOCK/FREEPIK

VOCÊ JÁ DEVE TER REPARADO EM SUA COZINHA QUE AO CORTAR UMA BANANA OU UMA MAÇÃ COM O PASSAR DO TEMPO ESSAS FRUTAS VÃO ESCURECENDO. ESSE ACONTECIMENTO ESTÁ LIGADO DIRETAMENTE A QUÍMICA, UM PROCESSO CHAMADO DE OXIDAÇÃO.

#sabinaemcasa



**POR QUE ALGUMAS
FRUTAS ESCURECEM
APÓS SEREM
CORTADAS?**

**NESSA ATIVIDADE, VAMOS
OBSERVAR SITUAÇÕES
DIFERENTES COM AS FRUTAS**

FOTO: FREEPIK

#sabinaemcasa



FOTO: LIFEFORSTOCK/FREEPIK

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- BANANA E/OU MAÇÃ
- ½ OU 1 LARANJA;
- OUTRAS FRUTAS (ABACAXI, MANGA, MELANCIA, MAMÃO, ETC.)
- 3 PRATOS
- FACA

#sabinaemcasa

MANGA

MELANCIA

FOTO: GABRIELA THOMAZ

ABACAXI

MAÇÃ

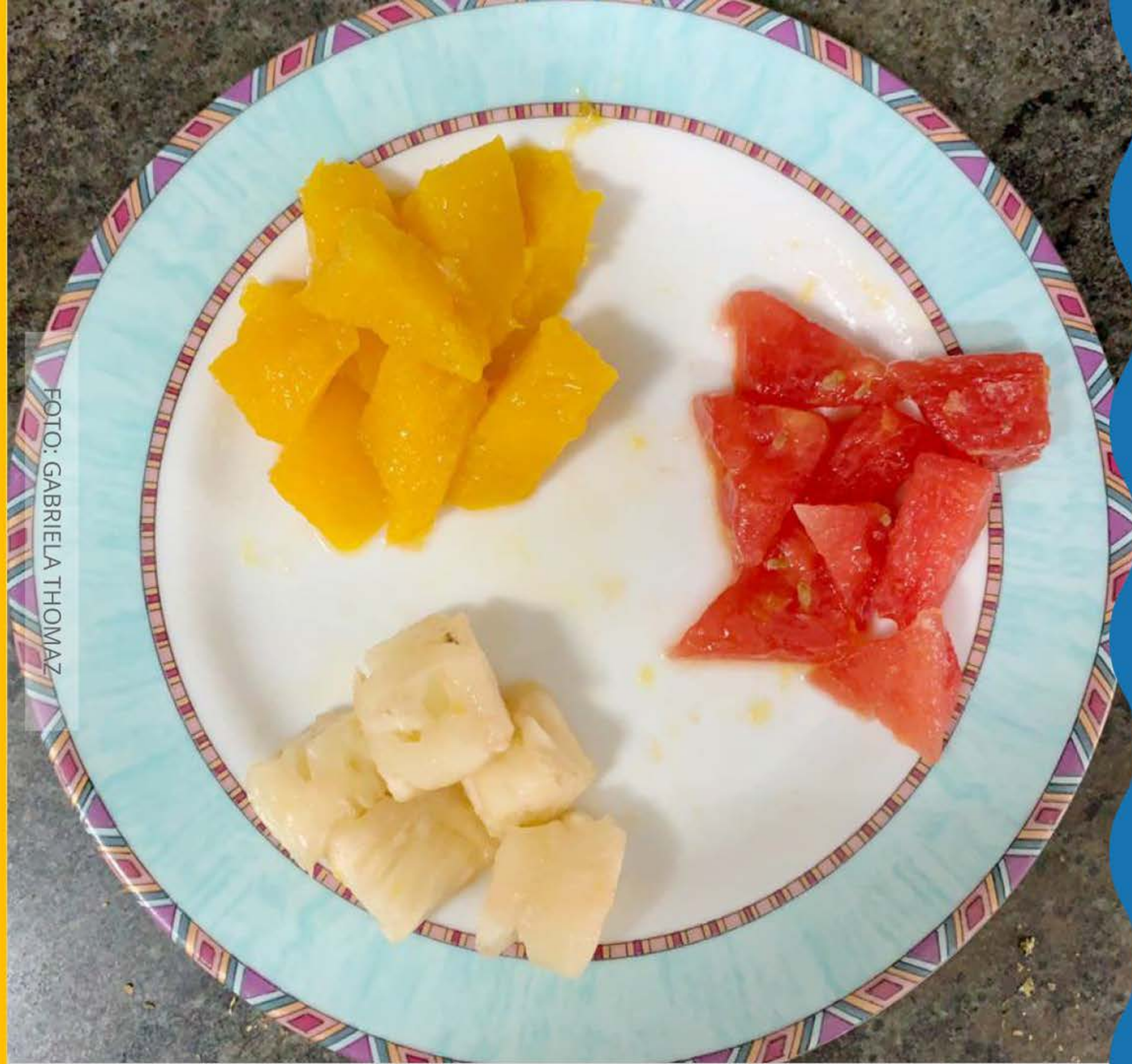
BANANA

MÃO NA MASSA

1. LAVE AS FRUTAS.
2. CORTE-AS EM PEDAÇOS MÉDIOS.
3. DESCASQUE AS QUE FOREM NECESSÁRIAS, APROVEITANDO TODOS OS NUTRIENTES DE CADA FRUTA.

#sabinaemcasa

FOTO: GABRIELA THOMAZ



4. EM UM PRATO
COLOQUE AS FRUTAS,
EXCETO A BANANA E A
MAÇÃ.

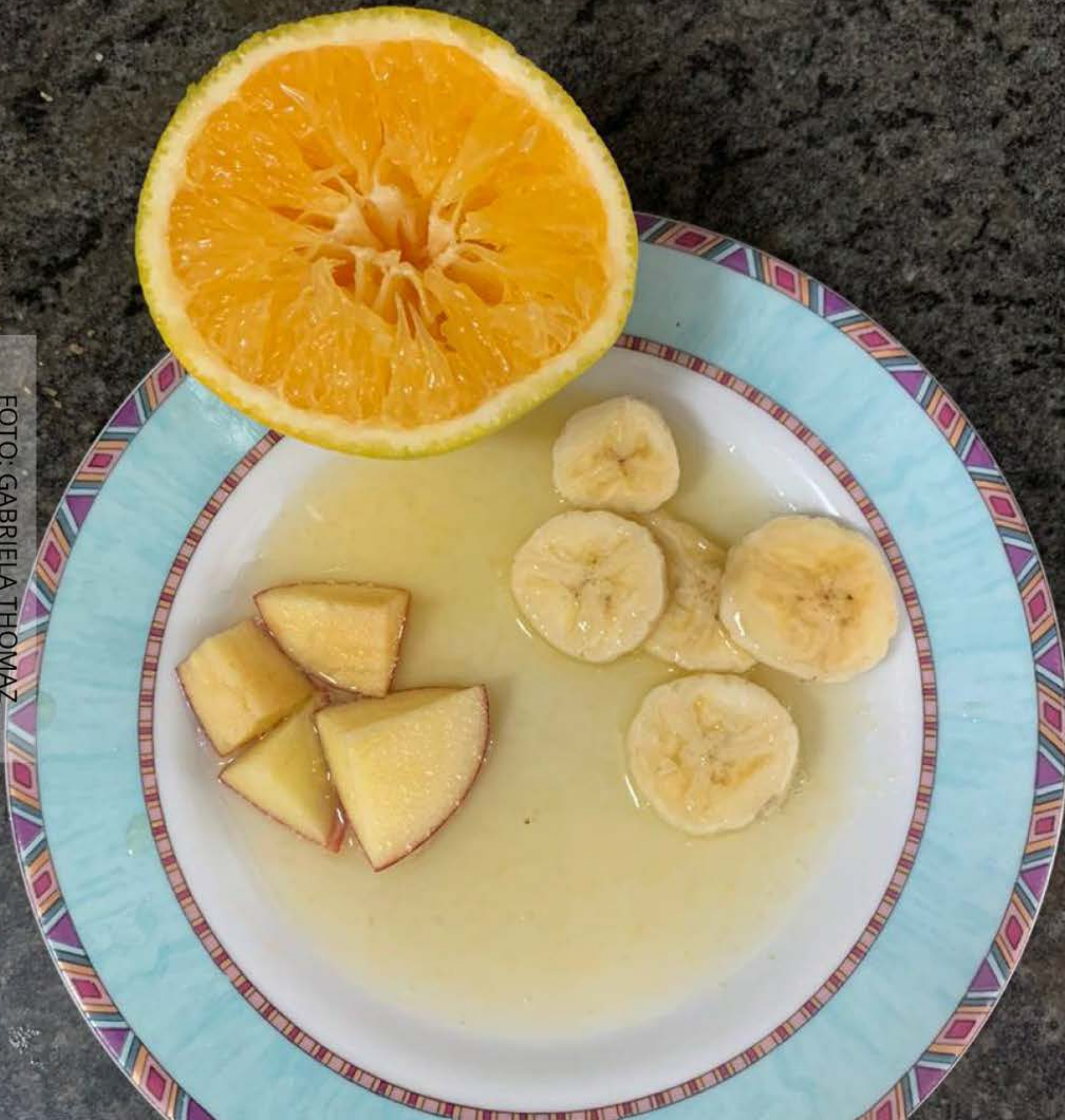
#sabinaemcasa

5. EM OUTROS DOIS PRATOS, COLOQUE PEDAÇOS DE BANANA E MAÇÃ.

FOTO: GABRIELA THOMAZ



#sabinaemcasa



6. CORTE E ESPREMA
UMA LARANJA EM UM
PRATO COM BANANA E
MAÇÃ.

7. AGUARDE UM TEMPO E
OBSERVE A APARÊNCIA
DAS FRUTAS EM CADA
PRATO.

#sabinaemcasa

FOTO: GABRIELA THOMAZ



8. JUNTE TODAS EM UM
RECIPIENTE E DELICIE
SUA SALADA DE FRUTAS.

#sabinaemcasa

FOTO: GABRIELA THOMAZ

#sabinaemcasa

NESSA ATIVIDADE, FOI POSSÍVEL OBSERVAR QUE NO PRATO SOMENTE COM A BANANA E A MAÇÃ, AS FRUTAS ESCURECEM.

ESSAS FRUTAS SOFREM UM PROCESSO DE OXIDAÇÃO, SENDO A PERDA DE PARTÍCULAS NEGATIVAS, OS ELÉTRONS.

AS ENZIMAS, PROTEÍNAS QUE ACELERAM REAÇÕES QUÍMICAS, PRESENTES NA MAÇÃ E NA BANANA REAGEM COM O OXIGÊNIO DO AR, OBTENDO PRODUTOS COM PIGMENTOS ESCUROS, A MELANINA.



O ABACAXI, A MELANCIA E A MANGA, NÃO POSSUEM ESSAS ENZIMAS, POR ISSO NÃO SOFREM A OXIDAÇÃO E ASSIM NÃO ESCURECEM.

A REAÇÃO DE OXIDAÇÃO ACONTECE COM PH ENTRE 6 E 7.

O pH É UMA ESCALA QUE SE REFERE A QUANTIDADE DE HIDROGÊNIO PRESENTE EM UM MEIO, INDICANDO SE É ÁCIDO, NEUTRO E BÁSICO.

AO ADICIONAR O SUCO DE LARANJA, O MEIO FICA MAIS ÁCIDO, EM TORNO DE pH 3, INTERROMPENDO A OXIDAÇÃO. NÃO DEIXANDO QUE AS FRUTAS ESCUREÇAM.

#sabinaemcasa



FOTO: SABINA

#sabinaemcasa

FIQUE DE OLHO!

NA SABINA TEM O ESPAÇO
“QUÍMICA NA COZINHA”
PARA REALIZAÇÕES DE
OFICINAS PROGRAMADAS.

COMPARTILHE SUA
SALADA DE FRUTAS NA
#SABINAEMCASA E
ACOMPANHE A
PROGRAMAÇÃO NO SITE.

<https://www2.santoandre.sp.gov.br/hotsites/sabina/>



WWW.SABINAEMCASA.COM.BR

ACESSE! APRENDA! DIVIRTA-SE!



[#sabinaemcasa](https://twitter.com/sabinaemcasa)