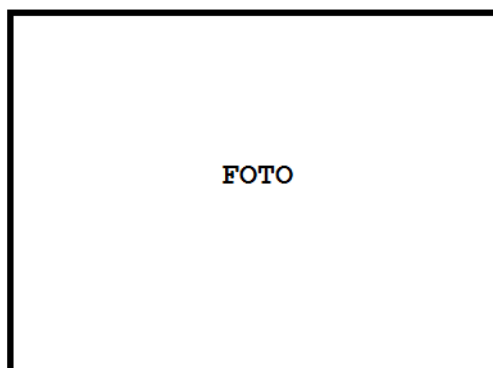


VIVENCIADO CIÊNCIA

Situação escolhida: _____

Descrição científica de como e/ou porque tal situação acontece: _____

Minha foto vivendo essa experiência



VIVENCIANDO CIÊNCIA - EXEMPLO

Veja o quanto a ciência está presente no simples preparo de um bolo ou pão

Situação escolhida: *Como o fermento faz o bolo ou o pão crescerem*

Descrição científica de como e/ou porque tal situação acontece: *O fermento é responsável pelo crescimento dos bolos e pães porque ele está envolvido na produção do gás carbônico. O fermento libera este gás em reações químicas que acontecem na massa preparada, formando bolhas no meio dessa massa. Essas bolhas fazem com que ela aumente de tamanho e fique fofinha conforme o bolo ou o pão descansa ou vai sendo assado. Existem duas substâncias usadas com tal finalidade: o fermento biológico e o fermento químico. O fermento químico é formado por bicarbonato de sódio que é um ácido orgânico, que, quando aquecido a certa temperatura e em contato com a umidade da massa, reage liberando o gás carbônico, a presença do gás carbônico faz o bolo "inchar" e deixa alguns espaços na massa, o que leva ao aspecto fofinho que observamos. Já fermento biológico é composto por microrganismos vivos (leveduras), que se alimentam e se reproduzem na massa enquanto ela "descansa", consumindo a glicose presente e liberando gás carbônico e álcool. O gás carbônico forma as bolhas assim como acontece no fermento químico e o álcool evapora conforme a massa vai sendo assada.*

