

Actividade Experimental

- O que se conserva mais tempo: a abóbora crua ou o doce de abóbora?

HIPÓTESES:

- a abóbora crua (Ana)
- a abóbora em compota (restante turma)






- Observação e registo:



Ficha de registo

Conservação de Alimentos - Actividade Experimental - Grupo _____

Síntese das Observações

Data	Observações	Representação
8/11/2005	<ul style="list-style-type: none"> • A abóbora crua tem um cheiro azedo, deisel, e possui intensos; cor alaranjada; parece feita de fios; é lisa e não se vê líquido a sair. • O doce de abóbora cheira a doce de canela, parece ter fios mais pequenos, a cor amarelada/acastanhada; tem um líquido pegajoso. 	 abóbora crua  doce de abóbora
10/11	<ul style="list-style-type: none"> • A abóbora cheira a azedo; está mais escura; está a desfazer-se e tem líquido. • O doce está na mesma. 	 abóbora crua
14/11	<ul style="list-style-type: none"> • A abóbora crua cheira mal; está seca e dura por fora; está engelhada e escurecida; vimos pequenos moscos em cima da abóbora. • O doce parece ter menos quantidade; está mais escura; por fora está seco e duro. 	 abóbora crua  doce de abóbora

Registo fotográfico



8 de Novembro



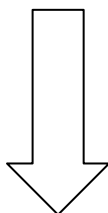
10 de Novembro



14 de Novembro

- **Conclusão:**

O doce de abóbora conserva-se mais tempo.



DESAFIO

- **Porque é que o doce de abóbora se conserva mais tempo?**

R: Pensamos que a cozedura e o açúcar ajudam a conservar a abóbora (os alimentos). Mas não sabemos como, ou seja, porque é que a cozedura e o açúcar conservam a abóbora?!...

Para obter esta resposta, vamos pedir ajuda à mãe do João Pedro e da Ana.