



Conservação de Alimentos - Actividade Experimental

Síntese das observações

EB1 do Serrado, Agrupamento de Escolas de Buarcos

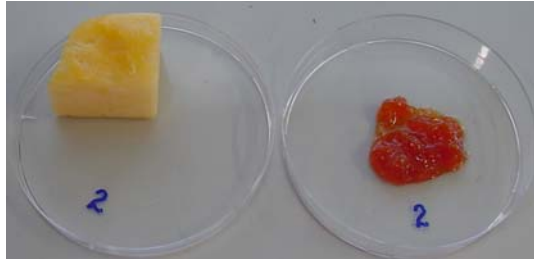

Data	Observações	Representação
11/11/05	<p>Abóbora crua: Está cortada em forma de cubo. É amarela clarinha, toda por igual. Cheira a abóbora fresquinha. Mede 3,5 cm no lado maior</p> <p>Doce de abóbora: É pegajoso. É cor de laranja todo por igual. Cheira a doce. Mede 4,5 cm no comprimento maior</p>	
14/11/05	<p>Abóbora crua: Está mais escura. Tem pintas pretas. Está seca e perdeu aroma. Mede 3 cm no lado maior, encolheu um pouco.</p> <p>Doce de abóbora: Tem a mesma cor. Está menos pegajoso. Manteve o aroma e não apresenta sinais de bolor.</p>	
18/11/05	<p>Abóbora crua: Está coberta de bolor, em manchas de diferentes cores (brancas, pretas, cor de laranja e vermelhas). Secou mais e diminuiu muito de tamanho. Cheira mal.</p> <p>Doce de abóbora: Não mudou de aspecto. Continua com um cheiro apetitoso.</p>	
<p>Conclusões: A abóbora crua apodreceu numa semana. O doce conservou-se na mesma. O doce é uma forma de conservar os alimentos</p>		



Conservação de Alimentos - Actividade Experimental

Síntese das observações

EB1 do Serrado, Agrupamento de Escolas de Buarcos

Data	Observações	Representação
11/11/05	<p>Abóbora crua: Amarela clara, cortada em forma de cubo, o lado maior mede 4cm. Cheira bem e está rija.</p> <p>Doce de abóbora: Cor de laranja escuro, é pegajoso, cheira bem a doce.</p>	
21/11/05	<p>Abóbora crua: Está coberta manchas pretas de bolor. Diminuiu de tamanho: agora mede 2,5 cm. Cheira mal.</p> <p>Doce de abóbora: Ficou mais duro.</p>	
<p>Conclusões: A abóbora crua estraga-se em menos de uma semana. Não se pode guardar para o Inverno. O doce de abóbora fica intacto (na mesma). Podemos comê-lo ao longo do ano. O doce é uma maneira de se conservar a abóbora.</p> 