

ESCOLA \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

PROF: \_\_\_\_\_ TURMA: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

**Leia:**

### **Como o milho vira pipoca?**

por Marina Motomura

Todo grão de milho tem três partes: o embrião, onde fica o material genético, o endocarpo e o pericarpo, compostos principalmente de amido e água. A diferença do milho de pipoca é que ele tem menos água (cerca de 14,5%) do que o milho verde e seu pericarpo tem uma casca quatro vezes mais resistente que a dos milhos que usamos para comer e fazer canjica.

Ao colocar a pipoca na panela ou no microondas, o calor faz com que a água de dentro do grão se transforme em vapor, que tenta sair e empurra a casca do pericarpo. Ao mesmo tempo, o amido, antes sólido, começa a virar uma espécie de gelatina, aumentando de tamanho. Somadas, a pressão do vapor d'água e do amido chegam a 10 kg/cm<sup>2</sup>, cinco vezes mais que a de um pneu de carro!

A pressão é tanta que a casca estoura! Em contato com o ar, o amido gelatinizado se solidifica e se transforma na espuma branca que comemos. Quando o pericarpo tem rachaduras ou é pouco duro, o vapor d'água escapa, a pipoca não vinga e surge o piruá. Outro motivo para a pipoca não estourar é quando o grão tem água a mais ou a menos na composição.

Disponível em: <http://mundoestranho.abril.com.br>. Acesso em: 10 de julho de 2016.



Foto disponível em: <http://www.gerandodemanda.com.br>. Acesso em: 10 de julho de 2016.

**Questão 1** – A finalidade do texto é:

[explicar como o milho se transforma em pipoca à luz da ciência.](#)

**Questão 2** – No trecho “[...] o embrião, onde fica o material genético, o endocarpo e o pericarpo, compostos principalmente de amido e água.”, percebe-se a utilização da linguagem:

- a) regional
- b) informal
- c) científica**
- d) culta

**Questão 3** – Não se percebe o emprego da comparação em:

- a) “[...] ele tem menos água (cerca de 14,5%) do que o milho verde [...]”
- b) “[...] uma casca quatro vezes mais resistente que a dos milhos que usamos para comer [...]”
- c) “[...] chegam a 10 kg/cm<sup>2</sup>, cinco vezes mais que a de um pneu de carro!”
- d) “[...] o amido gelatinizado se solidifica e se transforma na espuma branca que comemos.”**

**Questão 4** – Identifique a palavra cuja grafia precisa ser modificada, em função da Nova Ortografia. Em seguida, corrija-a e explique a referida regra:

Palavra: “microondas”. Correção: micro-ondas. Regra: emprega-se o hífen quando o prefixo terminar em vogal idêntica à vogal que iniciar o segundo elemento.

**Questão 5** – Em “Quando o pericarpo tem rachaduras ou é pouco duro [...]”, a parte sublinhada funciona no contexto da sentença como:

- a) adjunto adnominal
- b) adjunto adverbial
- c) complemento nominal
- d) predicativo do sujeito**

**Questão 6** – Relacione:

- |  |                |
|--|----------------|
| 1. Palavra proparoxítona                   | ( 2 ) piruá    |
| 2. Palavra oxítone terminada em “a”        | ( 3 ) água     |
| 3. Palavra paroxítone terminada em ditongo | ( 1 ) genético |

**Questão 7** – No trecho “Todo grão de milho tem três partes: o embrião, onde fica o material genético, o endocarpo e o pericarpo, compostos principalmente de amido e água.”, os dois pontos foram utilizados para:

- a) indicar uma enumeração
- b) introduzir uma explicação**
- c) apresentar uma exemplificação

d) sinalizar uma citação