ESCOLA _____DATA:_____/_____/_____

PROF:_____TURMA:_____

NOME:_____

Leia:

A ciência por trás dos sorvetes

Para começar, sabemos que temos dois tipos de delícias geladas: os sorvetes e os picolés. Os picolés, em geral, são mais leves e contêm menos gordura. Já os sorvetes contêm mais gordura, açúcar e são mais cremosos.

Se olharmos um sorvete pelo microscópio, vamos encontrar basicamente: cristais de gelo, bolhas de ar gelo e gordura.

Para fazer um sorvete, portanto, utilizamos gemas de ovos, creme de leite, açúcar, frutas ou outros ingredientes como o chocolate.

Nas fábricas, o sorvete é feito de gordura, proteínas, água, leite, açúcar, estabilizantes e emulsificantes.

Embora os ingredientes variem, no final, se resumem a: gotas de gordura, bolhas de ar e cristais de gelo, que formam uma base meio sólida, congelada e aerada.

Mas não basta misturar os ingredientes para obter um bom sorvete. Se colocarmos tudo em um liquidificador, batermos e levarmos ao freezer, vamos conseguir apenas uma enorme placa de gelo, sem a uniformidade e sem aquela mistura cremosa que conhecemos. Basicamente, faremos um picolé.

Sabe por que isso acontece? Porque o que dá a deliciosa consistência de um sorvete é um ingrediente simples e fundamental: o ar! _____, os ingredientes precisam ser misturados, depois batidos e resfriados bem devagar, sendo batidos de tempos em tempos durante esse processo, para que o ar seja incorporado à mistura.

Também nessa fase do preparo, acontece um outro fenômeno químico interessante: as grandes concentrações de açúcar e sal reduzem o ponto de fusão da água, ou seja, a temperatura em que a água congela.

[...]

Lorena Tarcia. Disponível em: <https://minasfazciencia.com.br/>.

Questão 1 – Na passagem “Os picolés, em geral, são mais leves e contêm menos gordura.”, a conjunção “e” indica:

(x) a soma de características dos picolés.

( ) a alternância de características dos picolés.

( ) a comparação entre características dos picolés.

Questão 2 – No trecho “Se olharmos um sorvete pelo microscópio, vamos encontrar basicamente: cristais de gelo, bolhas de ar gelo e gordura.”, a conjunção “Se” introduz:

( ) uma hipótese.

(x) uma condição.

( ) uma concessão.

Questão 3 – Sublinhe, no período abaixo, a conjunção que exprime uma conclusão:

“Para fazer um sorvete, portanto, utilizamos gemas de ovos, creme de leite, açúcar, frutas ou outros ingredientes como o chocolate.”

Questão 4 – No segmento “Embora os ingredientes variem, no final, se resumem a [...]”, a conjunção destacada inicia uma oração chamada de:

( ) absoluta.

( ) coordenada.

(x) subordinada.

Questão 5 – Na parte “Mas não basta misturar os ingredientes para obter um bom sorvete.”, a autora do texto usa a conjunção “Mas” para expressar:

( ) um contraste.

(x) uma ressalva.

( ) uma compensação.

Questão 6 – Releia:

“Porque o que dá a deliciosa consistência de um sorvete é um ingrediente simples e fundamental: o ar! _____, os ingredientes precisam ser misturados [...]”

O espaço deve ser preenchido com a conjunção:

( ) “Porém”.

(x) “Por isso”.

( ) “Porquanto”.

Questão 7 – Em “[...] para que o ar seja incorporado à mistura.”, a conjunção grifada precede:

( ) um fato que é a causa dos anteriores.

(x) um fato que é a finalidade dos anteriores.

( ) um fato que é a consequência dos anteriores.