

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia com atenção o texto. Depois, responda às questões interpretativas:

O fermento é um fungo

O ingrediente responsável por deixar o pão macio e fofinho é o fermento, você já ouviu isso? É, mas o mais interessante disso tudo é que o fermento usado no pão, chamado de fermento biológico, é um fungo. Quer dizer, um, não, vários fungos.

Mas calma, não precisa ficar com nojo. Quando se fala em fungo, em geral, as pessoas tendem a se lembrar apenas do mofo que contamina alimentos ou dos fungos que causam doenças. Não podemos esquecer que os champignons, por exemplo, pequenos cogumelos comestíveis, são fungos e eles são usados no preparo de várias comidas.

Os fungos do fermento não são grandões como os cogumelos, mas seres microscópicos, chamados de levedura, que vivem no ar e na superfície das coisas. Ao entrar em contato com a massa do pão, essas leveduras, batizadas pelos cientistas de *Saccharomyces cerevisiae*, se alimentam dos açúcares e, ao mesmo tempo, eliminam álcool e gás carbônico – um processo denominado fermentação ou levedação.

O gás carbônico é o responsável pelas bolhas que se formam na massa do pão e por fazê-la aumentar de volume. Já o álcool evapora quando a massa é levada ao forno (portanto não há risco de ninguém ficar bêbado!), e as pobres das leveduras, depois de tanto trabalho, morrem todas! Essas mesmas leveduras são também as que transformam o suco de uva em vinho.

Mas uma observação importante: você não deve confundir o fermento biológico, usado nas massas de pão e de pizza, com o fermento químico usado para fazer bolo. O fermento químico é constituído de bicarbonato de sódio (NaHCO_3) que, devido a uma reação química, se transforma em gás carbônico e água. Essa reação é auxiliada pelo aumento de temperatura e só cessa quando todo o fermento reage.

Maria Ramos. Disponível em: <<http://www.invivo.fiocruz.br/biodiversidade/eca-o-fermento-e-um-fungo/>>.

Questão 1 – Em “É, mas o mais interessante disso tudo é que o fermento usado no pão, chamado de fermento biológico, é um fungo.”, o trecho destacado é:

- () uma opinião.
- () uma hipótese.
- () uma justificativa.

Questão 2 – No segmento “Os fungos do fermento não são grandões como os cogumelos [...]”, o termo sublinhado indica:

- () um exemplo.
- () uma conclusão.
- () uma comparação.

Questão 3 – A autora do texto começa a explicar o processo de fermentação:

- () no 3º parágrafo.
- () no 4º parágrafo.
- () no 5º parágrafo.

Questão 4 – O texto cita um alimento preparado com o fermento químico, que é diferente do fermento biológico. Identifique esse alimento:

- () pão.
- () bolo.
- () pizza.

Questão 5 – Observe:

“O fermento químico é constituído de bicarbonato de sódio (NaHCO_3) que, devido a uma reação química, se transforma em gás carbônico e água.”

O fato grifado exprime:

- () a causa de outro.
- () a finalidade de outro.
- () a consequência de outro.

Questão 6 – Na passagem “Essa reação é auxiliada pelo aumento de temperatura e só cessa quando todo o fermento reage”. Em outras palavras, só:

- () “para quando todo o fermento reage”.
- () “diminui quando todo o fermento reage”.
- () “aumenta quando todo o fermento reage”.

Questão 7 – Identifique um dos segmentos em que a autora se dirige diretamente ao leitor:

- () “O gás carbônico é o responsável pelas bolhas que se formam na massa do pão [...]”
- () “Essas mesmas leveduras são também as que transformam o suco de uva em vinho.”
- () “[...] você não deve confundir o fermento biológico, usado nas massas de pão [...]”