

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 ( $\text{NaHCO}_3$ ) 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.
- ( **x** ) uma comparação.

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

- ( **x** ) 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.
- ( **x** ) bolo.
- ( ) pizza.

**Questão 5** – Observe:

“O fermento químico é constituído de bicarbonato de sódio ( $\text{NaHCO}_3$ ) que, devido a uma reação química, se transforma em gás carbônico e água.”

O fato grifado exprime:

- ( **x** ) 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:

- ( **x** ) “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.”
- ( **x** ) “[...] você não deve confundir o fermento biológico, usado nas massas de pão [...]”