



## FT 2 –Ficha de Trabalho para Preencher Espaços em Branco sobre Micróbios Úteis

## Microrganismos e Alimentação

Os microrganismos são organismos unicelulares, a maioria dos quais são úteis, embora alguns deles causem mal-estar e doenças. Uma das principais formas em que os micróbios são úteis é na indústria de alimentos. O queijo, pão, iogurte, chocolate, vinagre e álcool são todos produzidos através do crescimento de micróbios. Os micróbios usados para fazer estes produtos provocam uma alteração química conhecida como \_\_\_\_\_ um processo pelo qual os micróbios quebram os açúcares complexos em compostos simples como o dióxido de carbono e o álcool. A fermentação muda o produto de um alimento para outro.



Quando se adiciona ao leite a bactéria *Streptococcus thermophilus* ou

\_\_\_\_\_, estas consomem os açúcares durante o seu crescimento, alterando o leite para iogurte. Produz-se tanto ácido nos produtos lácteos fermentados, que poucos micróbios potencialmente nocivos poderiam aí sobreviver. O *Lactobacillus* é geralmente referido como uma bactéria benéfica ou “amigável”. As bactérias amigáveis que nos ajudam a digerir os alimentos são designadas bactérias probióticas, que significa literalmente “a favor da vida”. São estas bactérias que encontramos em \_\_\_\_\_ e nas bebidas probióticas

A levedura *Saccharomyces cerevisiae* é usada para fazer produtos \_\_\_\_\_ através de fermentação. A levedura precisa do ambiente certo para se multiplicar e crescer, ou seja, humidade, alimentos (na forma de açúcar ou amido) e um ambiente com temperatura quente (20° a 30° C é a ideal). À medida que a levedura fermenta, liberta \_\_\_\_\_ que fica preso na massa e esta expande.

Palavras a usar: *Lactobacillus bulgaricus*, pão, ar (CO<sub>2</sub>)  
fermentação, levedura, iogurte, queijo