

ATIVIDADE COMPLEMENTAR
Aula 11-20 – Microbiologia do ar e dos alimentos

- 1) Embora no ar os microrganismos não possam crescer, quando se utiliza uma placa de Petri aberta ou um aparelho de impacto sólido ou líquido, conseguimos coletar microrganismos. Sabendo disso, como se dá a origem dos microrganismos no ar?
- 2) Quais os tipos de microrganismo encontrados no ar? Na atmosfera, considerando a altitude, essa presença pode variar? Como pode ser essa variação?
- 3) Considerando o ciclo de vida de um microrganismo, qual fase é a que ocorre no ar? Essa fase pode compreender vários processos. Descreva-os.
- 4) Como as gotas de água influenciam na liberação/dispersão dos microrganismos?
- 5) No 'slide' 15, figura 14.9 apresenta dois gráficos. Por que no ar do 'Parque Montsouris' pode ser encontrado maior volume de microrganismos no ar em relação ao ar do centro de Paris? Não deveria ser o contrário? Pense sobre o fato e discorra sobre.
- 6) A afirmação: 'Os alimentos devem ser isentos de microrganismos' está correta? Por quê?
- 7) No 'esquema de análise microbiológica dos alimentos', ao final, são relacionados alguns microrganismos. Quais são e por que somente esses são os alvos mais importantes?
- 8) Dentre os processos de degradação dos alimentos podemos observar putrefação, fermentação e rancidez. Diferencie-os e dê exemplos de cada um deles observando os hábitos nossos do dia-a-dia.
- 9) Quais os princípios de preservação dos alimentos? Dentre eles, quais hábitos adotamos para que preservemos o nosso alimento no cotidiano?
- 10) Dentre os métodos de preservação dos alimentos, a maioria são microbiostáticos. Por quê?
- 11) Como a microbiologia do ar pode influenciar na preservação dos alimentos? É possível controlar tal processo? Como poderia ser feito?
- 12) As conservas do tipo enlatados e engarrafados devem estar isentos de microrganismos, ou seja, estéreis. Caso tenha algum tipo de contaminação, será grave. Por quê? Responda com base nos tipos de microrganismo e o habitat dentro desses produtos.

* O prazo para entrega dessa atividade é dia 17/6/2020 às 23:59h.

** Como nas anteriores, poderá ser enviado em documento digitado para o email do prof. Francisco e da monitora Ana Laura.