

ATIVIDADE 1

PRESERVANDO O ALIMENTO

Desde os tempos remotos, os seres humanos têm procurado maneiras de preservar os alimentos. Os alimentos estragam, principalmente, em virtude ao ataque de pequenos animais. Estes só podem ser vistos por um microscópio e são chamados de micro-organismos. Eles incluem fungos e bactérias.

Os agricultores descobriram que podiam cultivar no verão e que teriam uma abundância de frutas e legumes. O que precisavam saber era como armazenar com segurança este alimento para que ele pudesse ser utilizado nos meses de inverno, quando havia muito pouco para comer.

Um dos primeiros métodos utilizados para preservar alimentos foi a secagem. Os antigos egípcios usavam frutas secas ao sol e descobriram que este processo impedia o alimento de apodrecer. Isso ocorre porque os micro-organismos não conseguem sobreviver sem água e o alimento dura mais tempo. Continuamos a comer frutas secas hoje. Passas, damascos secos e fatias de banana secas são apenas alguns exemplos.



Há muito tempo também descobriram que o congelamento de alimentos significava que os produtos poderiam ser mantidos por um longo tempo. O método foi descoberto por agricultores observando que às vezes os animais de um determinado fazendeiro morriam no inverno e se congelavam na neve. O fazendeiro só descobriria na primavera. Agricultores descobriram que a carne ainda estava boa para comer. Hoje nós congelamos milhares de produtos diferentes. O congelamento mata e inativa os micro-organismos indesejáveis.

Alguns agricultores descobriram que se a carne fosse embalada em água salgada, ela iria se manter por vários meses. Este método, no entanto, fez com que os alimentos não ficassem com gosto adequado. Mesmo assim foi usado para manter o peixe e carne nos meses de inverno. Este método foi usado frequentemente por marinheiros em longas viagens e é conhecido como salga.



Outra forma tradicional de conservação dos alimentos é defumá-lo. Este é um método que tem sido usado por centenas de anos. É usado frequentemente para os peixes. O peixe é pendurado dentro de um recipiente e uma fogueira é acesa abaixo. O fumo mata os micro-organismos que fazem a comida estragar. Continuamos a comer alimentos defumados hoje. Carnes são frequentemente defumadas e muitas pessoas gostam do sabor.

No final do século 18, o imperador francês, Napoleão, queria encontrar uma maneira de preservar os alimentos, assim ele poderia alimentar o exército, que lutava longe da França. Ele ofereceu um prêmio a alguém que pudesse encontrar uma nova maneira de preservar alimentos.

Foi vencida por Nicolas Appert, que tinha descoberto que o aquecimento de alimentos a altas temperaturas dentro de frascos de vidro selados conservava por mais tempo. Surgiu assim o conceito de preservação da lata de aço. Alguns anos mais tarde, os frascos de vidro foram substituídas por recipientes de ferro estanhado, que eram mais leves e mais fáceis de vedar e tinham menor probabilidade de serem quebrados. O alimento enlatado então nasceu. Hoje temos milhares de produtos enlatados, e nenhum dos micro-organismos resistem ao processo. Isto significa que os alimentos enlatados podem durar até cinco anos e o gosto é tão bom quanto o alimento fresco, e o melhor: sem a necessidade da adição de conservantes ou aditivos químicos.

