

ATIVIDADE 4B

O PROCESSO DE ENVASE - RESPOSTAS

01. Ervilhas são cultivadas no campo.

02. Quando maduras, as ervilhas são colhidas, geralmente por uma máquina.

03. Um caminhão leva o grão recém colhido para a indústria de conservas que estará perto das áreas de cultivo.

05. A quantidade de ervilhas necessária é envasada na lata junto com o líquido de cobertura apropriado. Isso acontece em uma correia transportadora eletromagnética.

04. As ervilhas são retirados da casca e lavadas por uma série de máquinas.

06. As latas cheias vão por uma correia transportadora e uma tampa é selada no topo.

07. As latas são empilhadas e levadas para panelas grandes chamadas autoclaves.

09. As latas são levadas para resfriamento.

08. Os conteúdos são cozidos sob pressão, por exata quantidade de tempo.

10. As latas vão até outra correia transportadora, onde o rótulo é adicionado.

11. As latas rotuladas são empilhadas em paletes e levadas para armazéns.

12. Comerciantes compram o produto para revender em suas lojas.