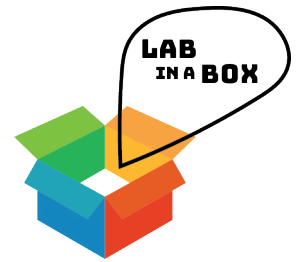


BOLOR À VISTA

Esta atividade explora de que forma o pão ou a fruta criam bolor dependendo de diferentes fatores ambientes como a temperatura, a humidade e a luminosidade. Ao mesmo tempo mostra o que se pode fazer para evitar que estes alimentos, comumente usados na nossa alimentação, se estraguem.



Quais os fatores que favorecem o crescimento dos fungos, como os bolores?

DIFICULDADE
Média

TEMPO
Médio

MATERIAL:

- Pão de forma ou fresco (ou laranja);
- Sacos herméticos (2/grupo);
- Borrifador (pode improvisar com uma garrafa de água pequena com orifícios na tampa - esguicho);
- Frigorífico;
- Torradeira;
- Lâminas de vidro (2/grupo);
- Microscópio;
- Água.

PROCEDIMENTO

Divida a turma em quatro grupos (**1, 2, 3 e 4**). Cada grupo ficará responsável por testar uma de quatro condições experimentais, seguindo os passos do procedimento abaixo:

- PARTE A:

1. Colocar dentro de um saco fechado ou hermético uma fatia de pão seca e noutra uma fatia uniformemente borrifada com água, exceto o grupo 4 que antes de executar estes passos deverá torrar as suas fatias.

2. Iniciar a experiência testando as diferentes condições e identificando cada saco (nº ou nome do grupo, nº da condição, a condição):

Grupo/condição 1 e 4:

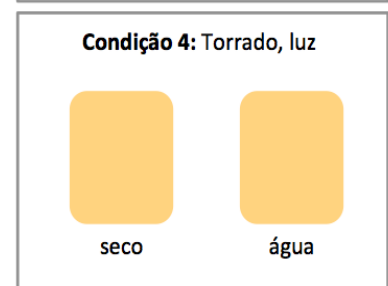
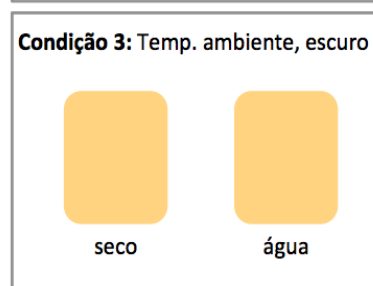
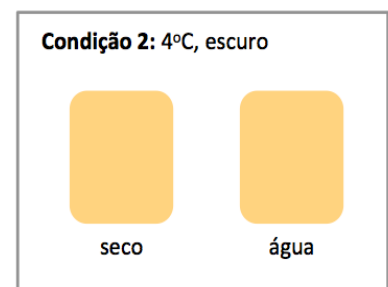
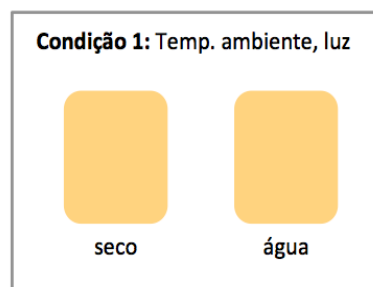
- deixar os sacos por cima de uma estante ou armário, à temperatura ambiente.

Grupo/ condição 2:

- deixar os sacos dentro de uma caixa ou saco opaco, a 4°C (frigorífico).

Grupo/ condição 3:

- deixar os sacos dentro de um armário ou caixa opaca, à temperatura ambiente.



Nota: Se usar o frigorífico da escola onde estejam outros alimentos é importante ter cuidado para não contaminar os alimentos. Para isso deverão identificar muito bem os sacos.

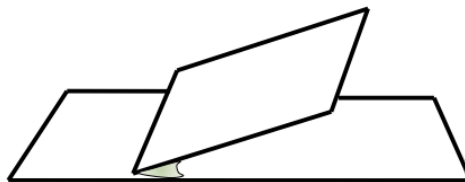
4. Esperar 3 dias a 1 semana e registar (aparecimento dos primeiros fungos).
5. Observar diariamente e durante duas semanas (término da experiência). Ao longo da experiência, registar as principais alterações observadas (data de aparecimento dos 1^{os} fungos, aspecto, cor, área ocupada...).
6. Analisar os resultados e discutir com os outros grupos.

Notas:

- Não utilizar pão fora de validade ou que não seja do dia.
- Se usar pão que não seja de forma, para evitar desperdícios, parta o pão ao meio e utilize, por exemplo, uma metade para 'seco' e outra para 'húmido'.

- PARTE B:

1. Colocar raspas de bolor numa gota de água sobre uma lâmina de vidro e espalhar com a ajuda de outra lâmina.



2. Observar ao microscópio e registar através de desenhos.
-