

Experiência:

"A transformação dos alimentos"

Material:

- 2 copos pequenos de plástico (para café)
- Leite (com altura de dois dedos no copo)
- Uma clara de ovo
- Uma colher de sobremesa de vinagre ou sumo de limão

Modo de fazer: Coloca um pouco de leite num dos copos e a clara de ovo no outro copo. Em seguida verte em cada copo uma colher de sobremesa de vinagre ou de sumo de limão. Mistura.



O que está a acontecer? O conteúdo do nosso estômago é ácido. Ao colocares vinagre/sumo de limão (líquidos ácidos) nos dois alimentos, podes observar o que acontece no teu estômago. O leite talhou, mas continuou a ser leite. A clara de ovo era líquida, passou a ser sólida, mas continuou a ser clara de ovo. Este processo faz parte da tua digestão.

O vinagre talha o leite da mesma maneira que o suco gástrico, produzido pelo estômago, quebra as moléculas grandes dos alimentos em partículas menores.