

Fermentando...

Materiais Necessários

- 2 garrafas pet vazias de 500 mL;
- 200 mL de água morna;
- 1 colher de sopa de açúcar;
- 2 bexigas de festa;
- 1 envelope de fermento biológico seco de 10g.

Procedimentos

Em uma garrafa pet coloque 100 mL de água morna e dissolva completamente 5 g de fermento biológico, adicione a esta mistura 1 colher de sopa de açúcar e reserve. Em outra garrafa pet, coloque também 100 mL de água morna e dissolva 5 g de fermento biológico. Coloque em ambas as garrafas pet uma bexiga, posicionando-a no gargalo da garrafa, de forma a evitar a saída de gás. Observe o que irá acontecer com as bexigas, nas duas misturas colocadas nas garrafas (<https://youtu.be/5BCZWLrpwmk>).

Para Pensar

- O que aconteceu com as bexigas?
- O que houve com a bexiga que recebeu a mistura com o fermento e açúcar?
- Como podemos explicar esse processo?

Referência

Moraes, Nathalia. Vamos fazer uma experiência? Fermentação + bexigas Disponível em: <https://corujabiologa.wordpress.com/2017/11/21/vamos-fazer-uma-experiencia-fermentacao-bexigas/>: 11 fev. 2021.