



## Introdução

A **levedura**, *Saccharomyces cerevisiae*, é um micróbio que pertence à família dos fungos!

É um **fungo** microscópico que constitui o chamado “fermento padeiro”, ou seja, este fermento é composto por micróbios vivos que se **alimentam** do açúcar presente na massa do pão e libertam um gás chamado dióxido de carbono. Este gás é que permite a massa crescer e, após ir ao forno cozer, torna-a mais fofo e saborosa.

Sabias que a palavra levedura advém do termo latino “*Levare*” que significa crescer ou fazer crescer e que as primeiras leveduras descobertas pelo homem estavam associadas ao processo de fermentação do pão e dos mostos das uvas (misturada açucarada destinada à fermentação alcoólica) na qual se observava libertação de gás e formação de espuma?

## O que precisas para esta experiência?

- ✓ 1 Pacote de levedura instantânea
- ✓ 1 Pacotinho de açúcar
- ✓ 2 Garrafas de vidro (de água por exemplo)
- ✓ 2 Balões
- ✓ 1 Colher de chá
- ✓ 1 Funil
- ✓ 100 mL de água
- ✓ 1 Copo
- ✓ Fonte de calor (ex. aquecedor)
- ✓ 1 Caneta de feltro



## Como fazes?

1. Pedir ajuda a um adulto e escrever numa garrafa “água + levedura + açúcar” e na outra garrafa “água + levedura”;
2. Com a ajuda de um funil, encher cada uma das garrafas com 50ml de água (um adulto pode desenhar um risco a mais ou menos um quarto da garrafa);
3. Com o funil, adicionar duas colheres de levedura a cada garrafa e misturar;
4. Juntar um pacotinho de açúcar **apenas a uma** das garrafas e misturar;
5. Com a ajuda de um adulto, colocar um balão na abertura das duas garrafas;
6. Guardar as garrafas num local quente;
7. Observar as garrafas após cerca de 15 minutos e verificar o que acontece.

**Nota:** Repara que o balão que mais encheu foi o da garrafa que adicionaste açúcar! Isto porque as leveduras alimentam-se do açúcar e “trabalham” mais rápido, pois estão cheias de energia.

