

## ATIVIDADE DE CIÊNCIAS – A TRANSFORMAÇÃO DO LEITE

Aluno(a): \_\_\_\_\_ Data: 15/06/2020

### Orientações:

- 1- REGISTRE SEU NOME COMPLETO;
- 2- ASSISTA AO VÍDEO COM ATENÇÃO;
- 3- REALIZE A LEITURA DO TEXTO;
- 4- RESPONDA O QUE FOR SOLICITADO.

### VOCÊ SABE DE ONDE VEM O LEITE?



VAMOS ASSISTIR AO VÍDEO À SEGUIR E TENTAR RESPONDER  
ESSA PERGUNTA!

<https://www.youtube.com/watch?v=iGAwTwdB5NA>

1- LEIA O TEXTO ABAIXO COM ATENÇÃO.

## A ORIGEM DO LEITE

O LEITE DA MÃE É A PRIMEIRA REFEIÇÃO DE MUITOS MAMÍFEROS, INCLUINDO NÓS, SERES HUMANOS. A DIFERENÇA É QUE NÓS CONTINUAMOS BEBENDO LEITE MESMO DEPOIS DE DESMAMAR, GRAÇAS À PRODUÇÃO DAS VACAS. PARA QUE UMA VACA DÊ LEITE, ELA DEVE TER UM BEZERRO PARA ALIMENTAR.

TODOS OS ALIMENTOS CONSUMIDOS PELA VACA – O CAPIM, A RAÇÃO E A ÁGUA – AJUDAM NA PRODUÇÃO DO LEITE, QUE CONTÉM NUTRIENTES COMO AS PROTEÍNAS, VITAMINAS, GORDURAS E



MINERAIS COMO O CÁLCIO. AS VACAS CHEGAM A BEBER ATÉ 150 LITROS DE ÁGUA POR DIA, E O LEITE É FORMADO POR QUASE 90% DESTE LÍQUIDO.

150 LITROS DE ÁGUA EQUIVALEM A 75 GARRAFAS DE 2 LITROS. É MUITA ÁGUA, NÉ? OS SERES HUMANOS DEVEM INGERIR NO MÍNIMO 3 LITROS DE ÁGUA POR DIA (UMA GARRAFA DESSAS CHEIA E MAIS A METADE DE OUTRA).

O MOMENTO EM QUE O LEITE É RETIRADO DA VACA É CHAMADO DE ORDENHA, QUE PODE SER MANUAL OU MECÂNICA. NO CASO DOS LEITES INDUSTRIALIZADOS, QUE SÃO VENDIDOS EM SUPERMERCADOS, E QUE ESTÁ DENTRO DA SUA GELADEIRA, OCORREU A ORDENHA MECÂNICA, COM A UTILIZAÇÃO DA ORDENHADEIRA. ESTA MÁQUINA É COLOCADA NAS MAMAS (UBRES) DE VÁRIAS VACAS AO MESMO TEMPO, O QUE GARANTE

MAIS HIGIENE E EVITA A CONTAMINAÇÃO DO LEITE. A BEBIDA É RETIRADA POR MANGUEIRAS, RECOLHIDA E TRANSPORTADA EM CAMINHÕES PARA UMA USINA.

NA USINA ACONTECE A **PASTEURIZAÇÃO**, QUE É UMA TÉCNICA PARA ACABAR COM OS MICRO-ORGANISMOS QUE PODEM AZEDAR O LEITE. AS MÁQUINAS DA USINA ESQUENTAM O LEITE E DEPOIS O RESFRIAM RAPIDAMENTE, O QUE MATA AS BACTÉRIAS E MANTÉM O LEITE NUTRITIVO E SABOROSO.

APÓS O PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO, O LEITE É ENCAMINHADO PARA OS TANQUES, ONDE COMEÇA A PRODUÇÃO DOS DIVERSOS **TIPOS DE LEITE**: INTEGRAL, DESNATADO E LONGA VIDA. VALE LEMBRAR QUE É DO LEITE QUE VEM O IOGURTE, A MANTEIGA, OS QUEIJOS E OUTROS ALIMENTOS.

DEPOIS DE PRONTO, O LEITE É EMBALADO E TRANSPORTADO PARA OS SUPERMERCADOS E OUTROS COMÉRCIOS, ATÉ CHEGAR À GELADEIRA DA SUA CASA.

2 – O TEXTO NOS TRAZ ALGUMAS INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A ORIGEM DO LEITE E O CAMINHO QUE ELE PERCORRE ATÉ CHEGAR ÀS NOSSAS CASAS. LOCALIZE E PINTE NO TEXTO:

A) DE AMARELO, A PARTE QUE EXPLICA O QUE É PRECISO PARA QUE A VACA COMECE A PRODUZIR LEITE;

B) DE VERDE, A INFORMAÇÃO SOBRE A QUANTIDADE DE ÁGUA CONSUMIDA PELA VACA, POR DIA;

C) DE AZUL, ONDE EXPLICA SOBRE A ORDENHA MECÂNICA – QUE É A RETIRADA DO LEITE DA VACA ATRAVÉS DE MÁQUINAS;

D) DE LARANJA, A EXPLICAÇÃO SOBRE O QUE É A PASTEURIZAÇÃO.

3- AGORA QUE JÁ SABEMOS O PERCURSO PERCORRIDO PELO LEITE, DESDE A FAZENDA ATÉ CHEGAR EM NOSSAS CASAS, É A SUA VEZ DE EXPLICAR ESSE PROCESSO. ESCREVA UM PEQUENO TEXTO, CITANDO AS ETAPAS DESSE CAMINHO.


APROVEITE E FAÇA UMA BELA ILUSTRAÇÃO.

