

BIOLOGIA

2ª QUESTÃO

A carne *in natura* quando mantida à temperatura ambiente, deteriora-se em consequência da proliferação de microorganismos. O mesmo não acontece com a carne-seca, obtida pela adição de sal de cozinha.

- A) Explique, com base no transporte de substância através da membrana plasmática, por que as bactérias e fungos não conseguem proliferar em conservas com alto teor de sal (cloreto de sódio).
- B) Dê um exemplo de outro método de conservação de alimentos que tenha por base o mesmo princípio fisiológico.
- C) Pode-se encontrar na carne-seca toxinas que causam o botulismo? Justifique.
- D) Quando submetemos uma célula animal a uma solução que contém alto teor de sal (hipertônica), algumas alterações são logo percebidas. Descreva essas alterações.