QUESTÃO 123

A qualidade do leite, controlada pelos institutos de saúde pública, é realizada por meio de testes específicos, para determinar densidade, teor de gordura, rancidez, acidez, presença de aditivos usados para conservação e materiais estranhos ao leite, por exemplo, adulterantes. Para mascarar a adição indevida de água ao leite, o adulterante mais utilizado é o amido.

BOSSOLANI, Monique; LISBÔA, Julio C. F. Tipos de leite, substâncias estranhas e obtenção de plástico. **Química Nova na Escola**, n. 6, nov. 1997 (adaptado).

A adição desse adulterante tem como objetivo mascarar qual teste de controle?

A) Densidade, uma vez que o amido atua como soluto.
B) Teor de gordura, uma vez que o amido é um lipídeo.
C) Acidez, uma vez que o amido tem propriedade básica.
D) Rancidez, uma vez que o amido tem ação antimicrobiana.
E) Presença de conservantes, uma vez que o amido é antioxidante.

Assunto: Propriedades da matéria

A adição de água ao leite constitui uma adulteração porque provoca a diminuição de sua densidade, já que a água apresenta densidade menor que o leite. Para mascarar essa adulteração, alguns adulteradores adicionam amido que aumenta a densidade da mistura para aproximá-la da densidade do leite.

Item: A