



qu CURIOSIDADE



Nesta Páscoa, prepare-se para enxergar o chocolate de uma forma diferente! Por trás de sua textura macia e sabor irresistível, existem processos químicos fascinantes.



Professoras, olha isso... comprei dois chocolates iguais, mas um tá bonito e o outro parece estragado



Interessante... eles realmente parecem diferentes.

Então esse outro estragou, né?



Será mesmo? Ou será que só mudou por fora?

Nem toda mudança visível significa que a substância mudou.

Como assim?



O chocolate tem gorduras que se organizam internamente.

E essa organização pode mudar sem alterar a composição



Isso se chama cristalização.

Quando os cristais estão bem organizados, o chocolate fica brilhante e firme

Quando não estão, ele perde o brilho e fica esbranquiçado.



Provavelmente.

Derreter e resfriar sem controle muda a estrutura interna.

Mas não muda a substância.

Então foi o calor que causou isso?



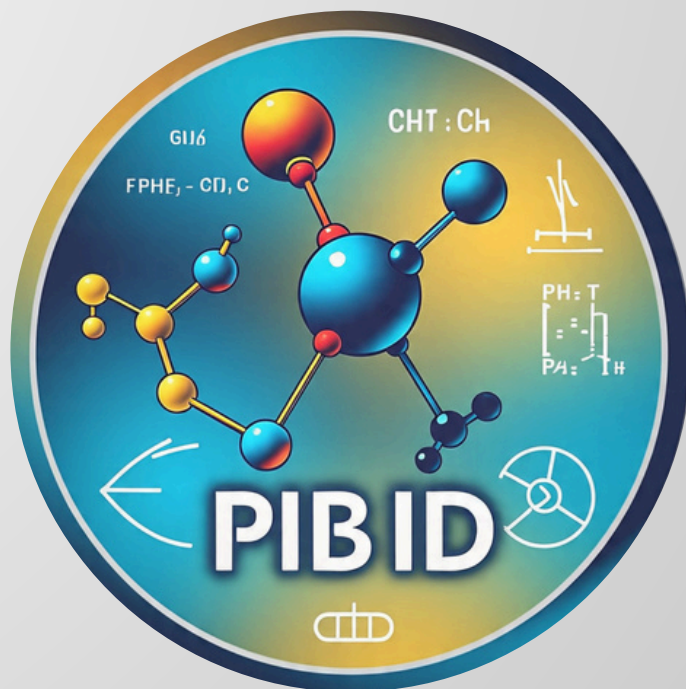
Propriedades alteradas.

Mesma composição.

Estrutura diferente.

Os dois continuam deliciosos, então até a aparência do chocolate é pura química!





PRODUÇÃO:

BOLSISTAS: LARISSA ALVES; RITA DE CÁSSIA; TAIANE DE SOUZA

SUPERVISORA: ISABEL SERRÃO

COORDENADOR: ALCY FAVACHO



UNIVERSIDADE
FEDERAL
DO PARÁ



FACULDADE DE FÍSICA
FACFIS

