AMARELA	AZUL	CINZA	VERDE
123	127	131	135

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.

RESOLUÇÃO

ALTERNATIVA: A

Ao se adicionar água ao leite a densidade da mistura ficará menor (mais próxima da densidade da água). Dessa forma, para se aumentar a densidade do leite adulterado deve-se adicionar algum soluto que aumente a massa do sistema sem grandes alterações de volume. Portanto, a adição de amido é útil pois aumenta a densidade do leite mascarando as análises.