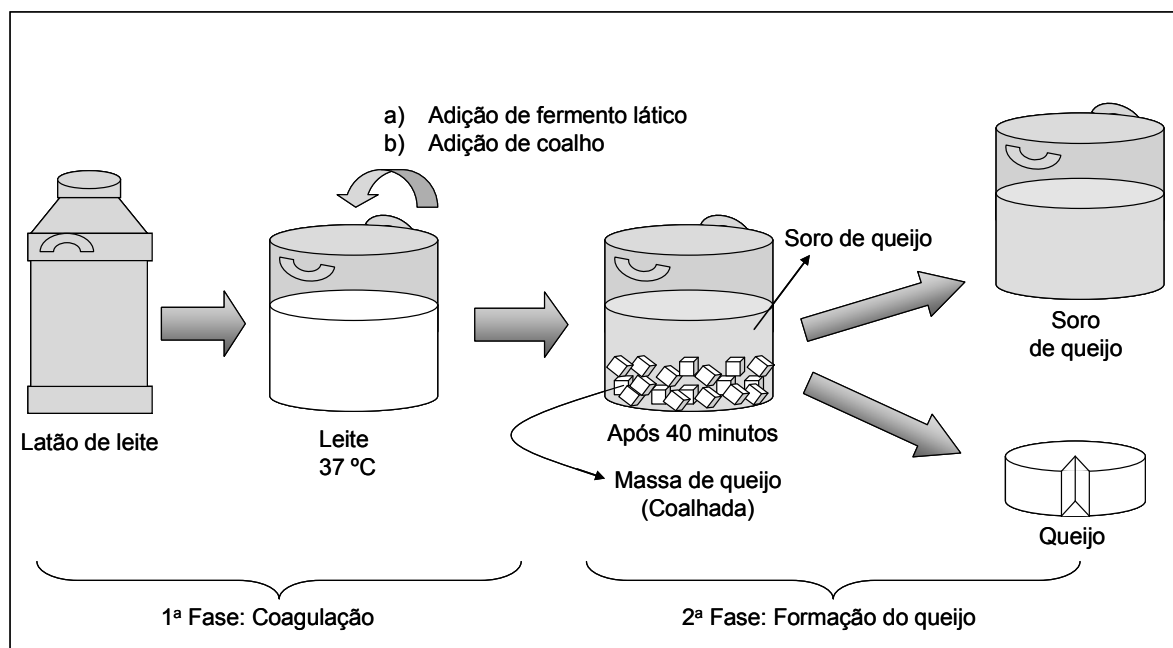


02. O Queijo Minas, de alto valor nutricional, é muito consumido no Brasil e produzido pela coagulação do leite. Na primeira fase, ocorre a acidificação com o fermento láctico e, em seguida, emprega-se o coalho para transformar o leite em coalhada e soro. Na segunda fase, a coalhada é separada do soro e colocada em formas para adquirir formato próprio e ser comercializada como queijo.

### Esquema simplificado da fabricação do Queijo Minas



Observe o esquema acima e faça o que se pede:

- a) Identifique os tipos de fenômenos que ocorrem nas duas fases da fabricação do Queijo Minas e justifique cada um deles:

- 1ª fase: \_\_\_\_\_

Justificativa:

---

---

- 2ª fase: \_\_\_\_\_

Justificativa:

---

---

- b) Cite o(s) método(s) de separação utilizado(s) no processo de fabricação do Queijo Minas.

---

## Cursos que Indicamos

Conheça os cursos e dê o próximo passo na sua preparação.

Clique na imagem ou no botão para acessar.



### Código Matemática 2.0

Conhecer o curso



### Curso Preparatório ENEM

Conhecer o curso



### Curso Preparatório Redação ENEM

Conhecer o curso

