

Adicione uma colher de sopa de açúcar ao molho de tomate. O açúcar é utilizado para tirar aquela acidez tão típica desses molhos. Você pode adicionar açúcar aos pratos preparados em casa com molhos de tomate processados, comprados no supermercado.

FONTE: RECEITAPASSOAPASSO.COM.BR

É muito comum receitas indicarem a adição de açúcar para diminuir a acidez no molho de tomate, como o texto acima mostra. Com relação a essa prática, faça o que se pede:

- A) Explique qual a ação do açúcar no molho de tomate.
- B) Explique se existe alguma atividade química do açúcar para a redução da acidez do molho de tomate.
- C) Indique uma forma de reduzir a acidez no molho de tomate que não seja por aquela mostrada na receita.

## RESOLUÇÃO:

- A) A função do açúcar é deixar o molho adocicado a fim de amenizar, mascarar, o sabor da acidez própria do molho de tomate.
- B) Não há nenhuma atividade química do açúcar para a redução da acidez do molho, o açúcar é um carboidrato e não tem a capacidade de alterar o pH do molho. A presença do açúcar apenas promove uma ação diferente nas papilas gustativas.
- C) A redução da acidez pode ser feita pela adição de uma substância com caráter básico, como o bicarbonato de sódio ( $\text{NaHCO}_3$ ), que tem a capacidade de neutralizar as substâncias ácidas presentes no molho.