

# Ciência para todos

Agradecemos sua ajuda para conservar este texto que também está disponível em [www.ufmg.br/ciencianoar](http://www.ufmg.br/ciencianoar)

## MIOJO: SÃO SÓ TRÊS MINUTOS?

O macarrão instantâneo é bem prático já que, além de demandar pouco tempo para ser cozido, é também fácil de ser preparado e não requer muitos dotes culinários. Sabe por que a massa do miojo pode ficar pronta muito mais rápido que a massa do macarrão tradicional? É que o processo de fabricação dos dois é diferente.

Durante sua produção, as massas tradicionais de macarrão passam pelos processos de mistura dos ingredientes, modelagem (para adquirir os diversos formatos de macarrão que conhecemos) e secagem. Já a massa de macarrão instantâneo, após passar pela etapa da modelagem, é cozida e, em seguida, resfriada. Depois, é cortada no tamanho de sua embalagem e dobrada sobre si mesma. A massa dobrada, que já foi cozida e resfriada, é então imersa no óleo quente por algum tempo e de novo resfriada. A partir daí, a massa é embalada, encaixotada e distribuída.

Viu que esse processo leva mais que três minutos? Há muito tempo e trabalho por trás dos alimentos que consumimos.

*Texto escrito por Isabella Macedo Menezes para o programa Pitadas de Ciência, da Rádio UFMG Educativa 104,5FM e adaptado por Maria Eliza Nogueira.*



Ilustrado por Nicolas de Melo Maia

02 - 12ª etapa