

Ciência para todos

Agradecemos sua ajuda para conservar este texto que também está disponível em www.ufmg.br/cienciaparatos



POR QUE A PIPOCA POCA?

Na hora de se ver um filme, seja no cinema, seja na TV, uma coisa é indispensável: a pipoca! Basta pegar grãos de milho, aquecer um pouquinho, ouvir muitos estouros e, num passe de mágica, temos uma panela transbordando de pipoca!

O nome pipoca vem do Tupi e quer dizer “pele estourada”. Mas por que a pipoca “estoura”? Isso acontece porque o calor do fogo ou do microondas faz com que a água – que está acumulada no interior do grão de milho – seja transformada em vapor. Isso aumenta a pressão interna do grão e ele acaba estourando e liberando seu próprio conteúdo interno, que é feito em grande parte de amido e fibras.

Você pode achar estranho, mas cientistas do mundo todo pesquisam os vários aspectos da pipoca, desde o melhoramento da qualidade do milho até a forma ideal de torná-la maior e mais branquinha.

Mas saiba que foram cientistas brasileiros que descobriram – na década de 90, usando complicadas fórmulas e experimentos de física – que o milho de pipoca poca porque sua casca é quatro vezes mais dura que a de outros tipos de milho.

Agora você já sabe que o “truque” mágico da pipoca é pura ciência!

Texto originalmente escrito por **Diego Dias** para o programa **Na Onda da Vida**, da **Rádio UFMG Educativa FM 104,5** e adaptado por **Adlane Vilas-Boas**.



31 | 3409 6447
www.ufmg.br/ciencianoar
www.teiadetextos.com.br
teiadetextos@gmail.com

Projeto realizado com o apoio do PROEXT 2014 - MEC/SESu.