

Projeto Expográfico:

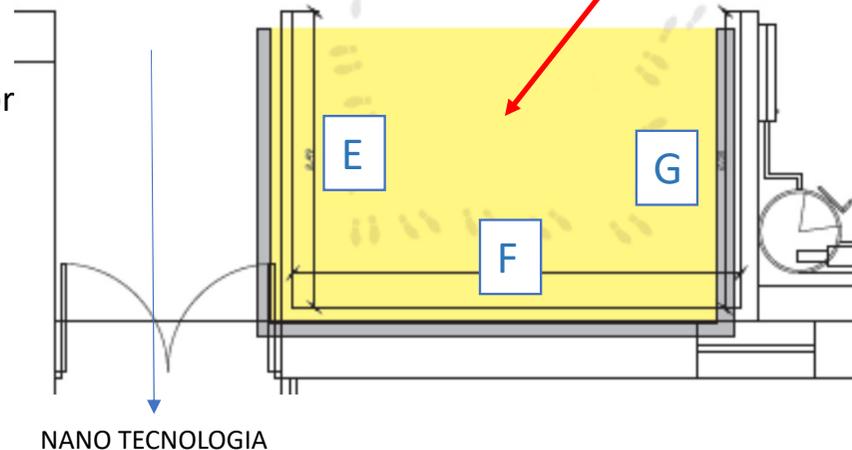
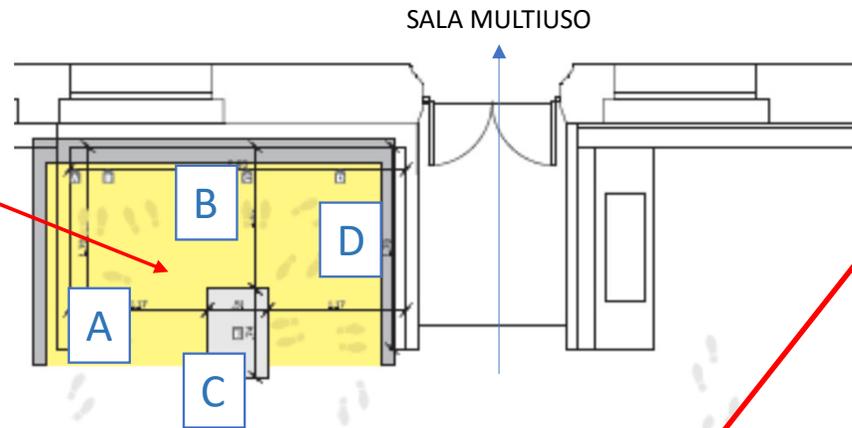
COMPOSIÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

MUSEU CATAVENTO e TETRAPAK

PLANTA E NARRATIVA GERAL

MÓDULO - 1 COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

MÓDULO - 2 CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS



LOCAL: CORREDOR DA MATÉRIA

NANO TECNOLOGIA

A - Os alimentos naturalmente são compostos químicos orgânicos

B Manipulamos esses compostos, (cortando, aquecendo, esfriando, misturando...etc) para compor nossa alimentação.

C É um conhecimento milenar, como por exemplo a feitura do pão

D - A matéria orgânica que compõe os alimentos se transforma com o tempo, mudando suas características químicas e tornando os alimentos impróprios para o consumo

E - Métodos de conservação dos alimentos

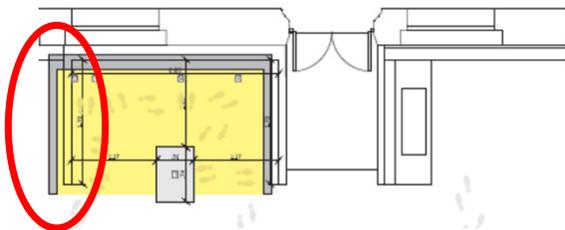
F - Um exemplo: Veja como a laranja vai parar na caixinha na forma de suco

G - O que mais pode ser conservado na embalagem?

MÓDULO - 1 COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Painel

A



Mensagem geral: “Os alimentos naturalmente são compostos químicos orgânicos”

Interatividade: Um painel backlight vai mostrar alguns alimentos em natura e seus principais compostos químicos.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Você sabia que os alimentos que você come tem uma composição química?



A laranja é uma fruta rica em ácido ascórbico, que conhecemos como Vitamina C. Na sua composição também estão presentes elementos químicos como Potássio, Cálcio e Fósforo.

O espinafre é uma verdura com alto teor de tocoferol, que conhecemos como Vitamina E. Na sua composição também estão presentes elementos químicos como Fósforo, Potássio e Ferro.



A cenoura é um legume rico em retinol, que conhecemos como Vitamina A. Na sua composição também estão presentes elementos químicos como Sódio, Fósforo e Cálcio.

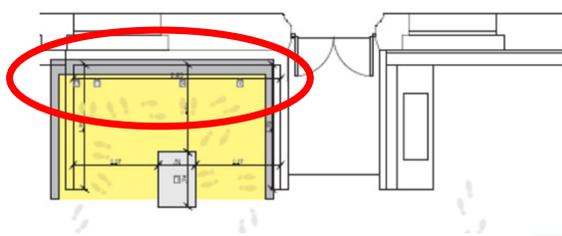
O Feijão é rico em niacina que conhecemos como Vitamina B3. Na sua composição também estão presentes elementos químicos como Ferro, Zinco, Molibdênio e Potássio.



MÓDULO - 1 COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

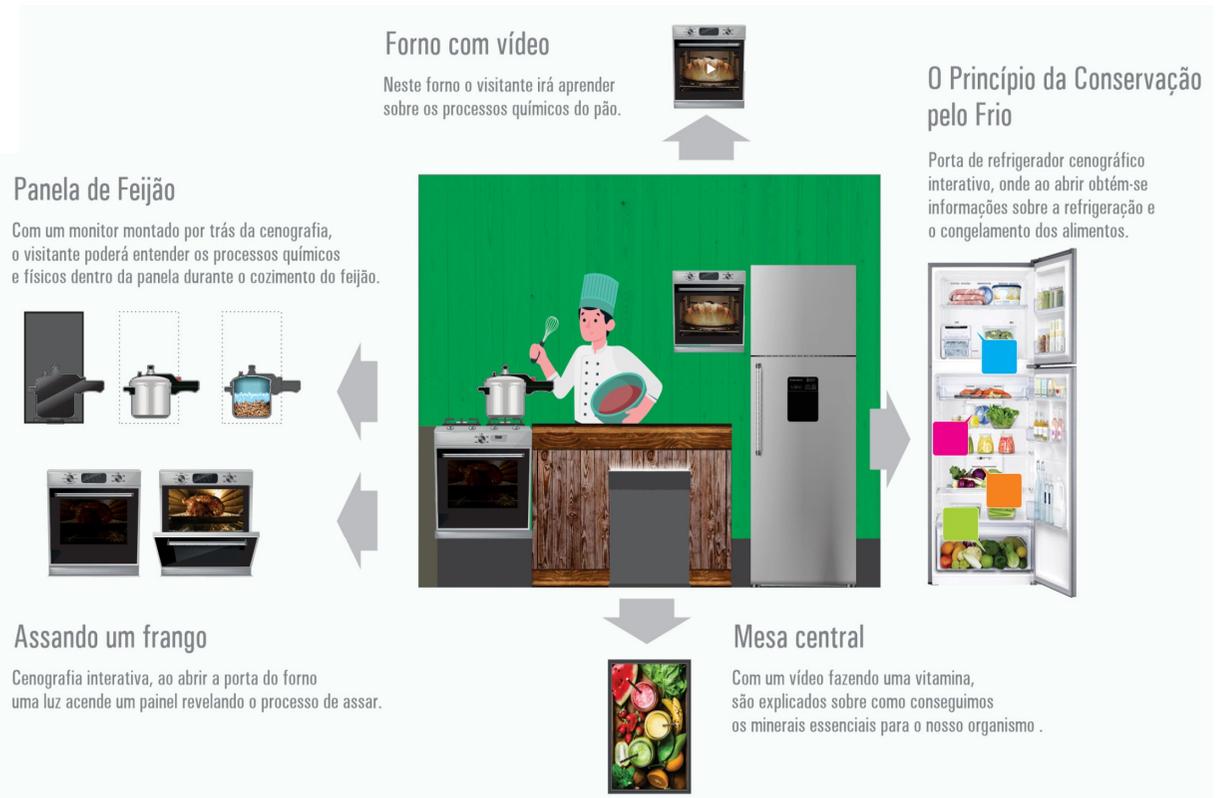
Painel

B



Mensagem geral: Manipulamos esses compostos, (cortando, aquecendo, esfriando, misturando...etc) para compor nossa alimentação

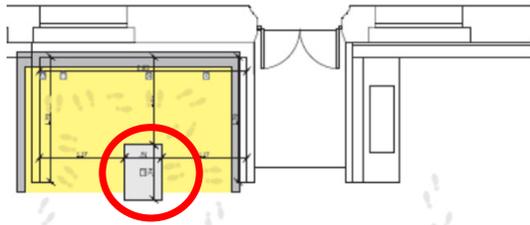
Interatividade: No painel será aplicado um recorte da silhueta de uma cozinha, sendo que haverá telas embutidas em alguns itens domésticos para demonstrar os fenômenos físico-químicos que ocorrem quando cozinhamos. Na panela de pressão será demonstrado o efeito da pressão quando cozinhamos feijão, No forno serão demonstradas as transformações da matéria que ocorrem quando aquecemos um frango. O visitante poderá abrir a porta de um forno para ver a química da feitura do pão e a porta da geladeira, onde através de uma tela de TV será demonstrado porque o resfriamento conserva melhor os alimentos.



MÓDULO - 1 COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Painel

C



Mensagem geral: Para compor os alimentos que consumimos misturamos e manipulamos de diversas formas, com diferentes aparatos de cozinha, diversos ingredientes e no fundo são compostos químicos.

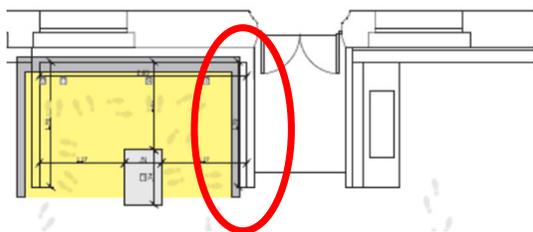
Interatividade: haverá uma bancada na forma de uma mesa com uma tela de TV embutida como se fosse o tampo da mesa, onde haverá um vídeo demonstrando as transformações químicas que ocorrem e os elementos que se agregam na de uma vitamina.



MÓDULO - 1 COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Painel

D



Mensagem geral: A matéria orgânica que compõe os alimentos se transforma com o tempo, mudando suas características químicas e tornando os alimentos impróprios para o consumo

Interatividade: No painel haverá uma tela de TV com um vídeo em tempo acelerado demonstrando as transformações químicas que ocorrem no suco de laranja quando deixado num copo em temperatura ambiente por vários dias.

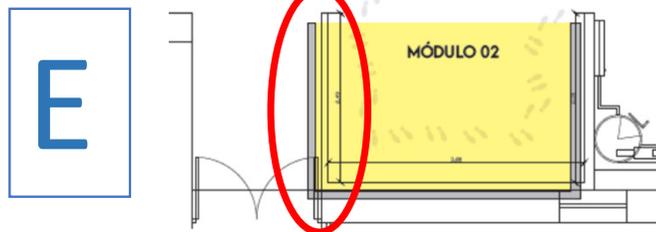
ENTENDA O PORQUÊ OS ALIMENTOS ESTRAGAM



Vídeo demonstrando como os alimentos estragam com o tempo quando estão em contato com o ar, utilizando como exemplo, o suco da laranja.

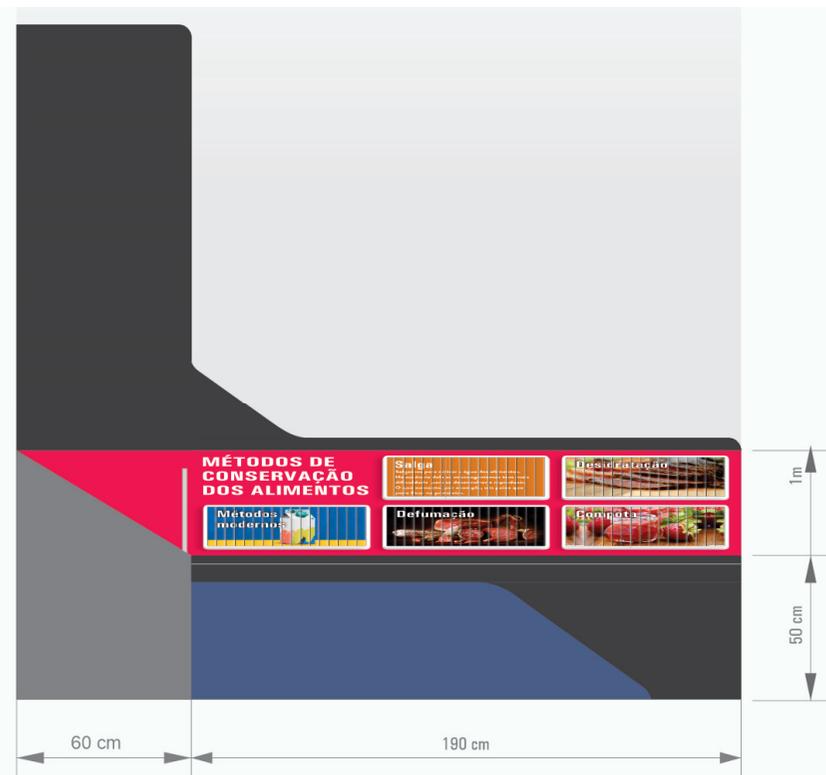
MÓDULO - 2 CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Painel



Mensagem geral: Demonstrar os diferentes métodos de conservação de alimentos

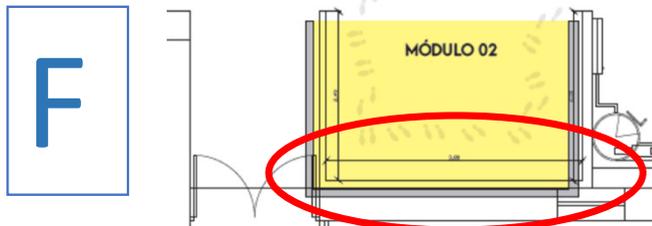
Interatividade: Este painel será composto de uma bancada mais baixa, onde haverá imagens de cada método de conservação. No verso das imagens haverá a explicação científica sobre a eficácia de cada método, sendo que esta explicação poderá ser acionada pelo visitante através de um mecanismo tipo “persiana”.



vista da bancada

MÓDULO - 2 CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Painel



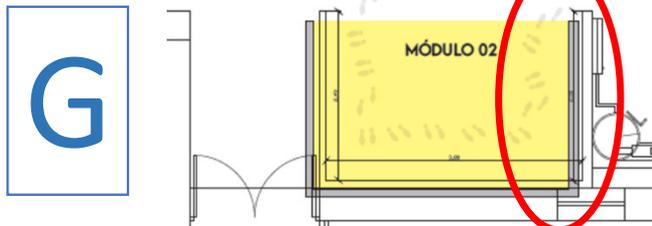
Mensagem geral: Demonstrar quais os processos industriais, desde a colheita da laranja, passando pelos processos de pasteurização, até o envase na caixinha na forma de suco.

Interatividade: Será confeccionada uma maquete física com a sequência dos principais processos industriais pelos quais passa a laranja até que o suco seja envasado na caixinha. Haverá uma projeção mapeada sobre a maquete para aplicar informações e animações em toda a sequência.



MÓDULO - 2 CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Painel



Mensagem geral: mostrar outros alimentos que podem ser conservados em embalagens e demonstrar o isolamento feito pelas camadas da caixa.

Interatividade: Haverá mockups de embalagens com aberturas mostrando os alimentos em seu interior, bem como as camadas da caixa que protegem os alimentos. No fundo do painel haverá um backlight com uma arte gráfica mostrando as intempéries externas que degradam os alimentos para reforçar a ideia de isolamento da caixa.



Box vitrines, com réplicas fiéis dos alimentos e suas respectivas embalagens, com explicações ao fundo.

Folha de alumínio
A barreira de alumínio protege contra a entrada de oxigênio, luz e ar, principais fatores que estragam a comida. Essa camada mantém o aroma e valores nutricionais.

Papel-cartão
Dá resistência e estabilidade à embalagem e estampa as informações do produto.

Poliétileno
Camada interna que ajuda na união de todas as camadas. Também evita a entrada de ar e umidade, protegendo também a camada de papel em que são impressas as informações sobre o produto.

■ Alumínio
■ Papel-cartão
■ Poliétileno