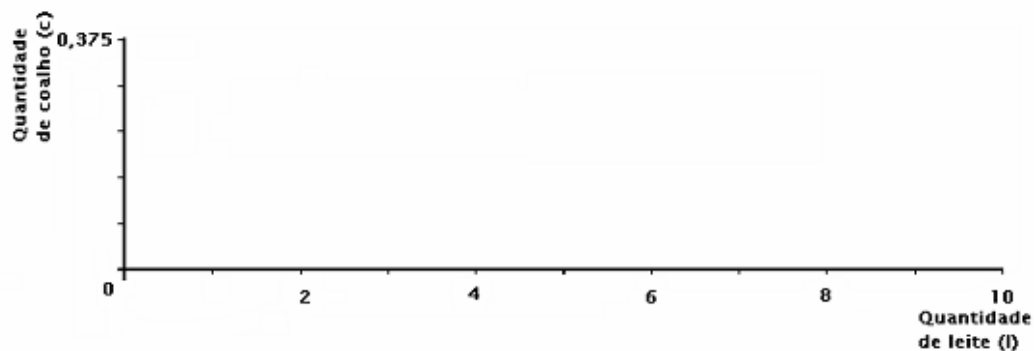


QUEIJO FRESCO

O coalho¹ é um dos ingredientes mais importantes no fabrico do queijo.

Para confeccionar queijo fresco pode comprar-se uma embalagem de coalho. No rótulo de uma dessas embalagens sugere-se que se junte 3 g de coalho a meio litro de água e se misture esta solução com 80 litros de leite. Com estas quantidades consegue-se fabricar 80 queijos, com aproximadamente 12 cm de diâmetro e 6 cm de altura.

1. Se utilizares 10 g de coalho, que quantidade de água e que quantidade de leite deves utilizar para fabricar queijo fresco, de acordo com a informação acima referida?
2. Escreve uma expressão que relacione a quantidade de coalho (c), em gramas, e a quantidade de leite (l), em litros, a utilizar no fabrico de queijo fresco, de acordo com as informações da embalagem referida.
3. No referencial abaixo, representa a quantidade de coalho (em gramas) correspondente à utilização de 2, 4, 6, 8 ou 10 litros de leite no fabrico deste tipo de queijo fresco.



¹ O coalho é um composto químico que altera as proteínas do leite e o transforma numa massa com alguma consistência a que se chama coalhada.



Fonte:

GAVE - Gabinete de Avaliação Educacional (s/d). *Projeto 1001 Itens*. Obtido de http://www.gave.min-edu.pt/np3content/?newsId=109&fileName=queijo_fresco.pdf.