

Micro-ondas sem susto

Filipe Nascimento, do canal de YouTube Micro Sobrevivência, recomenda cuidado ao esquentar líquidos



Especialistas indicam cuidados na hora de usar o equipamento para aquecer líquidos, pois há o risco de explosões e queimaduras

KARINA MATIAS

A psicóloga Ana Corina Castilho de Almeida, 55 anos, foi esquentar um pouco de leite no micro-ondas, mas teve um grande susto. Ao retirar a xícara do eletrodoméstico, o líquido explodiu em seu rosto. "Fez um barulho estrondoso, pensei até que a xícara tivesse quebrado, mas não quebrou. O que aconteceu foi que o leite explodiu em mim", revela. Ana Corina lavou o rosto e seguiu para um hospital que é referência em queimadura. "Pensei que iria ficar com sequelas, mas depois de um

“Fez um barulho estrondoso, pensei até que a xícara tivesse quebrado, mas foi o leite que explodiu em mim”

Ana Corina Castilho de Almeida, psicóloga

mês de tratamento, a minha pele voltou ao normal", disse. "Não me lembro exatamente quanto tempo coloquei no micro-ondas, se 30 ou 40 segundos. Também não sei se foi porque tinha pouco leite na xícara, mas acho que serve como um alerta, afinal, quantas vezes os pais não pedem para os filhos esquentarem alguma coisa? É um risco que a gente nem imagina que está correndo."

Especialistas afirmam que a psicóloga foi vítima de um fenômeno não muito comum, mas que pode acontecer ao esquentar água ou outros líquidos no micro-ondas. Segundo o professor Kleber Roberto Pirota, do Instituto de Física da **Unicamp (Universidade Estadual de Campinas)**, o que acontece em situações como essa é que há o aquecimento

do líquido acima dos 100°C, mas ele não borbulha, ou seja, não passa para o estado de vapor, como deveria. "É o que nós chamamos de estado metaestável. Dessa forma, qualquer perturbação do ambiente externo vai fazer com que ele passe para o estado de vapor, mas de forma muito rápida e violenta [o que se caracteriza pela explosão]", detalha.

O profissional explica que essa "perturbação externa" pode ser apenas o movimento de retirar a água do micro-ondas (ou o leite, como aconteceu no caso de Ana Corina). Até mesmo a inserção de um sachê de chá ou outro produto no líquido pode ser suficiente.

Pirota complementa que isso ocorre pelo próprio processo de aquecimento do micro-ondas, que é regular e sofre menos influência do ambiente externo. "Essa é a diferença de quando você co-

loca uma panela de água para esquentar no fogão, pois esse é um ambiente que está cheio de perturbações externas. A água esquentada ao fogo, então, começa a ferver normalmente ao chegar

aos 100°C", compara o professor.

Para evitar explosões e queimaduras, a dica do físico é abrir a porta do micro-ondas e esperar por alguns segundos antes de retirar o líquido de lá.

Filipe Nascimento, criador do canal do YouTube Micro Sobrevivência, em que dá dicas de receitas 100% feitas no micro-ondas, conta que nunca enfrentou o problema, mas indica colocar um palito de dente ou de sorvete mergulhado no líquido, na hora de aquecê-lo no eletrodoméstico. "Assim, você já vai criar um atrito, uma interferência externa, e, portanto, evitar que a água espirre ao ser aquecida", esclarece.

O professor Pirota confirma que essa medida também pode ser eficaz para evitar o risco de explosões.