**Questões para direcionamento do estudo de Proteínas - 2**

1. Quais são as propriedades funcionais das proteínas alimentares? Explique resumidamente cada uma delas.
2. Qual a relação entre a estrutura primária de uma proteína e a sua capacidade de retenção hídrica (maior hidratação)?
3. Quais são as categorias de classificação das proteínas alimentares segundo a solubilidade?
4. Explique a relação entre o pH, a força iônica, a temperatura e a presença de solventes orgânicos na solubilidade das proteínas.
5. O que são as propriedades interfaciais das proteínas alimentares? Por que elas apresentam essas propriedades e quais são elas?
6. O que são e quais são os aminoácidos essenciais?
7. Como ocorre a racemização dos aminoácidos de proteínas alimentares? Qual a consequência nutricional dessa alteração química?
8. Qual o efeito dos agentes oxidantes no valor nutricional das proteínas?