**TERCEIRA PROVA DE LAN0318 - CARNES E OVOS**

**Profa. Carmen Contreras Castillo**

**Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. USP: \_\_\_\_\_**

1. **Com relação a aula de ovos, responda as seguintes questões (2,0 p):**

a) De acordo com os dados obtidos:

- Peso do ovo = 55,38 g

- Peso da gema = 15,50 g

- Peso da casca = 03,54 g

- Calcule a porcentagem da gema, da casca e do albúmen (clara).

- Explique como se forma cada um dos componentes até o momento da ovoposição.

b) Porquê é importante a medida do pH no ovo? Quais medidas devem ser aplicadas para definir a qualidade física do ovo?

**2. Responda (3,0 p):**

a) Como classificaria o charque de acordo a sua capacidade de água (Aw)? Quais seriam os obstáculos para manter a estabilidade deste produto? Explique.

b) Explique a contribuição da fermentação e maturação nos atributos sensoriais do produto salame?

**3. Explique quais seriam as condições do produto empanado (você pode selecionar ingredientes e classificação de acordo com seu interesse de trabalho em uma empresa de produtos cárneos) para seguir IN no 6, de 15/02/2001 do MAPA (3,0 p):**

- **Descrição:** nuggets empanados;

- **Classificação:** escolha se será um produto cru, semi-cozido ou cozido, bem como semi-frito ou frito;

- **Matéria-prima:** mencionar que tipo de carne escolheu e porquê;

- **Ingredientes:**

**Obrigatórios e Opcionais:** mencionar cada um deles.

- **Esquematize o fluxograma da produção de nuggets**: explicando duas etapas que são importantes para considerar que o produto seja atrativo ao consumidor.

**4.** **A vantagem nutricional dos ovos está associada à qualidade do produto oferecido ao consumidor, que é determinada por um conjunto de características que podem influenciar na aceitabilidade comercial do produto. Sabe-se que a qualidade do ovo é uma característica desejada e valorizada pelos consumidores, desta forma, considerando a sua condição de estudante de Ciências dos Alimentos, responda (2,0 p):**

1. Quais são e como devem ser avaliadas as principais propriedades funcionais dos componentes do ovo. Explique?
2. Qual o tipo de tecnologia para industrialização de ovos você escolheria e porquê?

**Boa prova!**