

Carboidratos 1 (Pg 84 a 106)

Estrutura de monossacarídeos e oligossacarídeos

Reação de escurecimento não enzimático

Quanto a estrutura, como os carboidratos são classificados?

Aldoses e cetoses, o que são?

O que é um açúcar redutor? Entre sacarose, glicose, frutose e lactose, quais são açúcares redutores?

O que é um açúcar invertido?

A cristalização de açúcares geralmente ocorre em solução a altas concentrações. Explique o fenômeno e por que os monossacarídeos são menos susceptíveis a cristalização do que os dissacarídeos.

A redução do grupo funcional dos açúcares leva a formação de polióis. O que são?

Os monossacarídeos e dissacarídeos podem ser esterificados a álcoois de cadeia longa. Qual a propriedade deste novo composto?

A reação de Maillard e a Caramelização são reações de escurecimento não enzimático que tem a participação de açúcares. Quais as características que os diferenciam?

Quais as etapas da Reação de Maillard e as principais características?

Como se forma a acrilamida?

Por que a Reação de Maillard leva a perda de valor nutricional do alimento?

Como a atividade de água afeta a velocidade de reação?