

ROTEIRO DE DISCUSSÃO – ENZIMAS

Questões orientadoras

1. Qual a origem das enzimas presentes em alimentos?
2. Qual a importância das enzimas em alimentos?
3. Como as enzimas podem afetar a qualidade dos alimentos?
4. Que fatores afetam a atividade enzimática?
5. Como pode ser feita a inativação e o controle da atividade enzimática?
6. Importância do conhecimento da K_m e V_{max} para o controle da atividade enzimática
7. Quais as vantagens do uso de enzimas para a modificação de matérias-primas alimentares.
8. Qual a origem das principais enzimas usadas na indústria de alimentos?
9. Discuta as principais aplicações de proteases em alimentos.
10. Discuta as principais aplicações de enzimas que agem sobre carboidratos.
11. Discuta as principais aplicações de enzimas que agem sobre lipídeos.