

Exercícios de fixação

**Carboidratos:
Amido e Açúcares**

HNT0205–Produção e
Composição de Alimentos
2023



**Responda as questões referentes a matéria de hoje.
Ps.: fique atento, pois existe uma pegadinha entre as
questões ;)**

O sabor doces das frutas além de trazer um conforto ao comermos, também pode ser usado nos preparos de receitas (como panquecas). Qual alternativa representa uma fruta com menor teor de açúcar?



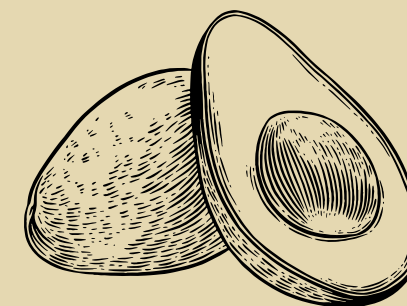
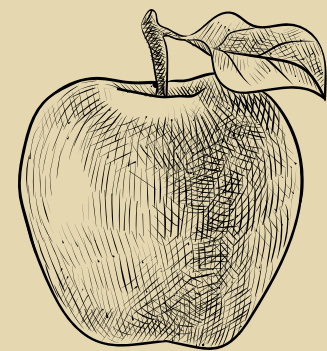
Banana

Morango



Maçã

Abacate

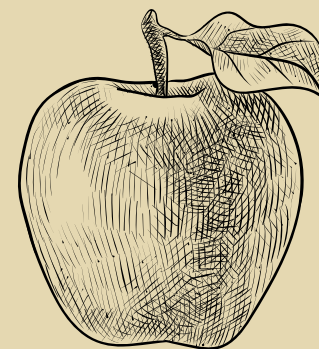


Existem frutas não recomendadas para diabéticos em razão do teor de carboidratos e açúcar. Qual alternativa representa uma fruta não recomendada?



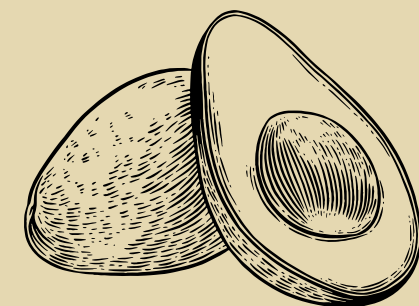
Banana

Morango



Maçã

Abacate



Complete as frases organizando as palavras embaralhadas:

1

cúraçesa sotuderer são aqueles que participam das reações de escurecimento não enzimático

Complete as frases organizando as palavras embaralhadas:

2

rasocesa presente no famoso

"açúcar de mesa é um exemplo de

um dissacarídeo ãno tedorur

O que é galactosemia? Podem ocorrer consequências em razão da sua existência? Se sim, quais?

Quais fatores afetam a formação de géis de amido?

Cite três usos do amido modificado, que podem ser úteis para a indústria alimentícia

O sabor doces das frutas além de trazem um conforto ao comermos, também podem ser usadas nos preparos de receitas (como panquecas). Qual alternativa representa uma fruta com menor teor de açúcar?



Banana

sacarose: 11 e glicose: 0,9

Morango

sacarose: 1 e glicose: 2,2

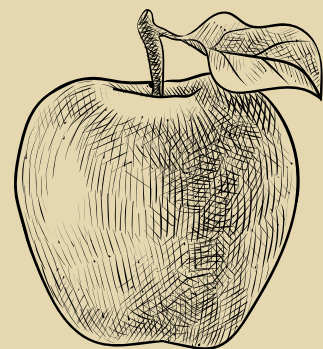
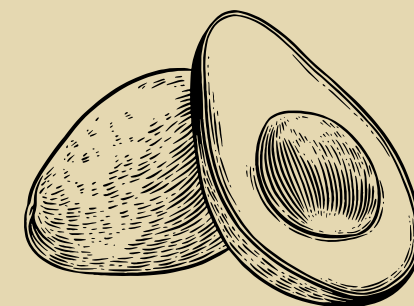


Maçã

sacarose: 2,3 e glicose: 2,3

Abacate

sacarose: 0,1 e glicose: 0,5

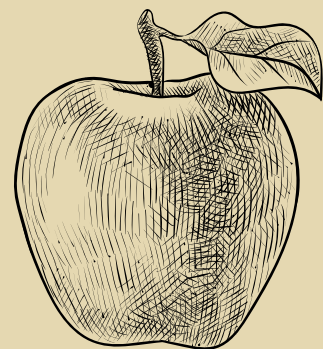


Existem frutas não recomendadas para diabéticos em razão do teor de carboidratos e açúcar. Qual alternativa representa uma fruta não recomendada?



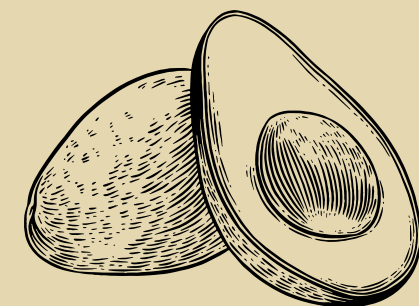
Banana

Morango



Maçã

Abacate



Pegadinha

Complete as frases organizando as palavras embaralhadas:

1

Açúcares redutores são aqueles que participam das reações de escurecimento não enzimático

Complete as frases organizando as palavras embaralhadas:

2

Sacarose presente no famoso
"açúcar de mesa" é um exemplo de
um dissacarídeo não redutor

O que é galactosemia? Podem ocorrer consequências em razão da sua existência? Se sim, quais?

Acúmulo de níveis tóxicos de metabólitos da galactose, como galactitol ou galactose-1-fosfato, dependendo da enzima da qual o portador é deficiente.

- Consequências – Hepatomegalia, cirrose, falência renal, catarata, letargia e danos neurológicos.

Quais fatores afetam a formação de géis de amido?

- Açúcar: Compete pela água, diminuindo a capacidade de formação e a força do gel
- Acidez: Hidrolisa ligações glicosídicas sensíveis ao ácido (ligações α 1,4), gerando pequenos malto-oligossacarídeos (pequenas cadeias resultantes da quebra da amilose ou amilopectina) e diminuindo a força do gel.
- Agitação intensa (mixer, por exemplo): Colapsa os grânulos na fase de hidratação, levando a uma hidratação ineficiente e diminuindo a capacidade de formação do gel.

Cite três usos do amido modificado, que podem ser úteis para a indústria alimentícia

Tornar um produto mais fácil de dissolver em água fria ou leite. Ex: pudins e flans instantâneos.

- Facilitar misturas de ingredientes e espessante para sopas.
- Adjuvante em alimentos em pó, como o molho e o molho de queijo em pó, ter uma consistência menos grumosa quando misturados.
- Substituto de gordura para alimentos com baixo teor de gordura.
- Emulsificante e estabilizador para molhos de salada contendo óleos
- Formar uma casca dura em alguns doces.