

Questões para direcionamento do estudo de Proteínas – 1

- 1- Explique o conceito de ponto isoelétrico de uma proteína.
- 2- Descreva o que são as estruturas primárias, secundárias, terciárias e quaternárias das proteínas.
- 3- Descreva as forças envolvidas na estabilidade da estrutura das proteínas.

- 4- O que é a desnaturação proteica? Descreva as etapas envolvidas nesse fenômeno.
- 5- Quais os efeitos negativos e positivos da desnaturação proteica (parcial ou total) para a saúde humana?
- 6- Cite os principais mecanismos (físicos e químicos) em que as proteínas alimentares podem ser desnaturadas.

- 7- Por que as proteínas são mais estáveis à desnaturação em seus pontos isoelétricos?
- 8- Quais as consequências biológicas de um processamento térmico extenso e em alta temperatura de proteínas?
- 9- Quais são os compostos químicos tóxicos formados durante esse processamento, e quais as principais reações químicas envolvidas?