

Questões para direcionamento do estudo de Proteínas – 2

- 1- Quais são as propriedades funcionais das proteínas alimentares? Explique detalhadamente cada uma delas.
- 2- Qual a relação entre a estrutura primária de uma proteína e a sua capacidade de retenção hídrica (maior hidratação)?
- 3- Quais são as categorias de classificação das proteínas alimentares segundo a solubilidade?
- 4- Defina os conceitos de *salting in* e *salting out*. Por que eles ocorrem?
- 5- O que são as propriedades interfaciais das proteínas alimentares? Por que elas apresentam essas propriedades e quais são elas?
- 6- Por que, dificilmente, consegue-se reduzir o teor de sódio em embutidos como salsichas e mortadelas?
- 7- Quais são os 3 atributos desejáveis para uma proteína alimentar ter uma capacidade surfactante? Explique.
- 8- O que são géis de proteínas? Quais as etapas da formação de um gel de proteína?
- 9- Explique a relação entre o pH, a força iônica, a temperatura e a presença de solventes orgânicos nas propriedades funcionais das proteínas.