

LAN 1458 – Atividade avaliativa I (Açúcar) – 2S/2023 (Prof. André Alcarde)

Nome: _____

N. USP: _____

Associe o termo da 2ª coluna com a informação descrita na 4ª coluna. Insira na 3ª coluna o número correspondente (da 1ª coluna).

1ª	2ª coluna	3ª	4ª coluna
1	28 milhões de toneladas	7	Acelerar as reações de floculação
2	31 bilhões de litros/safra	29	Açúcar líquido invertido
3	37 milhões de toneladas/safra	6	Açúcar produzido a partir de caldo não clarificado
4	607 milhões de toneladas/safra	36	Acúmulo de sacarose
5	Açúcar líquido	22	Adição de água e caldo diluído no bagaço intermediário
6	Açúcar mascavo	32	Agentes da fermentação alcoólica
7	Aquecimento	50	Caldo concentrado a 60-70º Brix
8	ATR	12	Cana colhida sem queima
9	Bactérias contaminantes da cana	20	Colunas de destilação para produção de etanol
10	Calandra	26	Composição tecnológica do colmo de cana
11	Caleagem	18	Crescimento dos cristais após o cozimento
12	Cana crua	30	Descarregamento de cana
13	Capacidade e eficiência de extração	47	Descoloração do açúcar (produção de açúcar branco)
14	Centrifugação da massa cozida	28	Deterioração fisiológica
15	Centro-Sul e Norte-Nordeste	9	Deterioração microbiológica
16	Ciclo de Calvin	45	Economia de vapor na evaporação
17	Colmo da cana	10	Equipamento de aquecimento dos evaporadores
18	Cristalização complementar	23	Etanol adicionado à gasolina no Brasil
19	Decantação	24	Etapas de concentração do caldo
20	Destilação, retificação e desidratação	1	Exportação de açúcar do Brasil na safra 2022/2023
21	Difusor	21	Extração por lavagem e lixiviação
22	Embebição	40	Extração por pressão
23	Etanol anidro	42	Facas rotativas e desfibrador
24	Evaporação e cozimento	31	Forma de avaliação da maturação da cana
25	Exsudação do colmo	35	Impurezas vegetais e minerais
26	Fibra, Brix, Pol, AR	33	Lavagem da cana
27	Filtração do lodo	43	Lei de Stokes
28	Florescimento da cana	11	Leite de cal
29	Gludex	17	Local de acúmulo de sacarose na cana
30	Guindaste hilo	16	Maturação da cana
31	Índice de Maturação (IM)	34	Mistura viscosa de cristais de açúcar e mel
32	Leveduras	13	Parâmetros de avaliação da extração do caldo
33	Limpeza via úmida	19	Precipitação dos colóides floculados
34	Massa cozida	3	Produção atual de açúcar no Brasil
35	Matéria estranha em cana	4	Produção atual de cana no Brasil
36	Maturação da cana	2	Produção atual de etanol no Brasil
37	Mesas laterais	25	Queima da cana
38	Método de cristalização por espera	37	Recepção da cana na indústria
39	Método de cristalização por sementeira	27	Recuperação de açúcar das borras decantadas
40	Moagem	15	Regiões produtoras de cana no Brasil
41	Peneira rotativa	41	Remoção de bagacilho do caldo extraído
42	Preparo da cana para extração	14	Separação dos cristais de açúcar do mel
43	Quadrado do diâmetro da partícula	8	Sistema de pagamento de cana
44	RB, CTC, IAC	46	Sulfitação
45	Sistema múltiplo-efeito	48	Umidade final do açúcar branco
46	SO ₂	49	Umidade final do açúcar VHP
47	Sulfitação	44	Variedades de cana
48	Umidade máxima de 0,1%	5	Xarope de sacarose
49	Umidade máxima de 0,25%	38	Zona lábil
50	Xarope	39	Zona metaestável