

EXERCÍCIOS PARA FIXAÇÃO (individual)

Deve ser entregue escrito a mão, digitalizado e enviado por e-mail até o dia 02/04/2020

alinecesar@usp.br

- 1) Defina lipídios e quais as suas funções no organismo humano?
- 2) Faça um desenho da estrutura química de um ácido graxo que preferir comentando sobre suas moléculas e grupo metil e carboxila.
- 3) Defina triglicerídio e desenhe sua estrutura química.
- 4) Podemos afirmar que todo peixe é fonte dos ácidos graxos eicosapentaenoico (EPA) e docosahexaenóico (DHA)? Explique.
- 5) Por que a relação de ômega 6 e 3 no organismo humano deve seguir uma proporção adequada? Quais as enzimas pelas quais estes tipos ácidos graxos competem durante sua síntese no organismo dos mamíferos.
- 6) Cite as principais fontes alimentícias de ômega 3, 6 e 9.
- 7) Comente sobre a estabilidade dos ácidos graxos insaturados (mono ou poli) quando presente nos alimentos naturalmente ou adicionados.
- 8) Faça um esquema mostrando as vias de síntese dos ácidos graxos a partir do ácido linoleico e alfa-linolênico, incluindo o papel das enzimas de dessaturação e alongação. Explique a síntese de prostaglandinas e leucotrienos pares e ímpares, bem como sua participação nos processos pró e anti-inflamatórios.
- 9) Faça uma pesquisa e apresente as propriedades funcionais dos ácidos graxos ômega 3, 6 e 9. Apresente as referências bibliográficas.