

Qual a estrutura do amido, como se organiza no grânulo?

Explique o fenômeno de gelatinização e retrogradação do amido.

Qual a função do amido nos alimentos?

O que são amidos modificados e qual seu(s) objetivo(s)?

O que são gomas alimentares e quais as principais características estruturais. Concentre na Inulina, alginato, carragenina, goma xantana, pectina, goma arábica, agarose.

As principais propriedade(s) funcionais tecnológicas das gomas é a de formar solução viscosa e gel. Quais as principais forças de ligação. Exemplifique utilizando a agarose e alginato.

Como a pectina forma gel? Qual a semelhança com o alginato?

As principais funções das gomas no processamento de alimentos é o de emulsificante, estabilizante e espessante. Explique como ocorre.

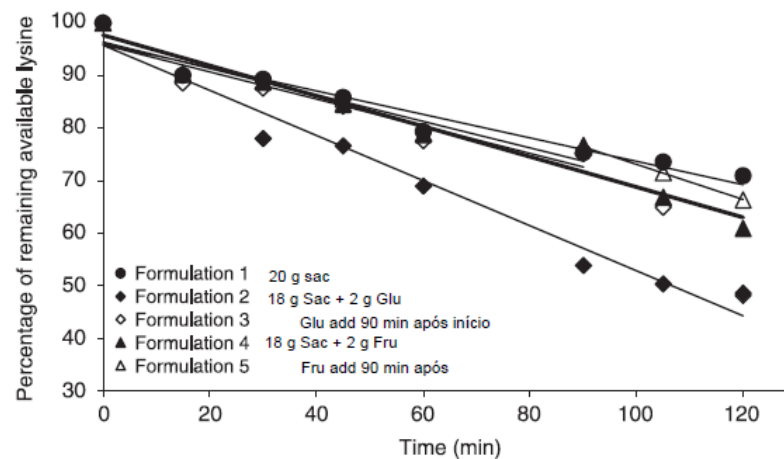
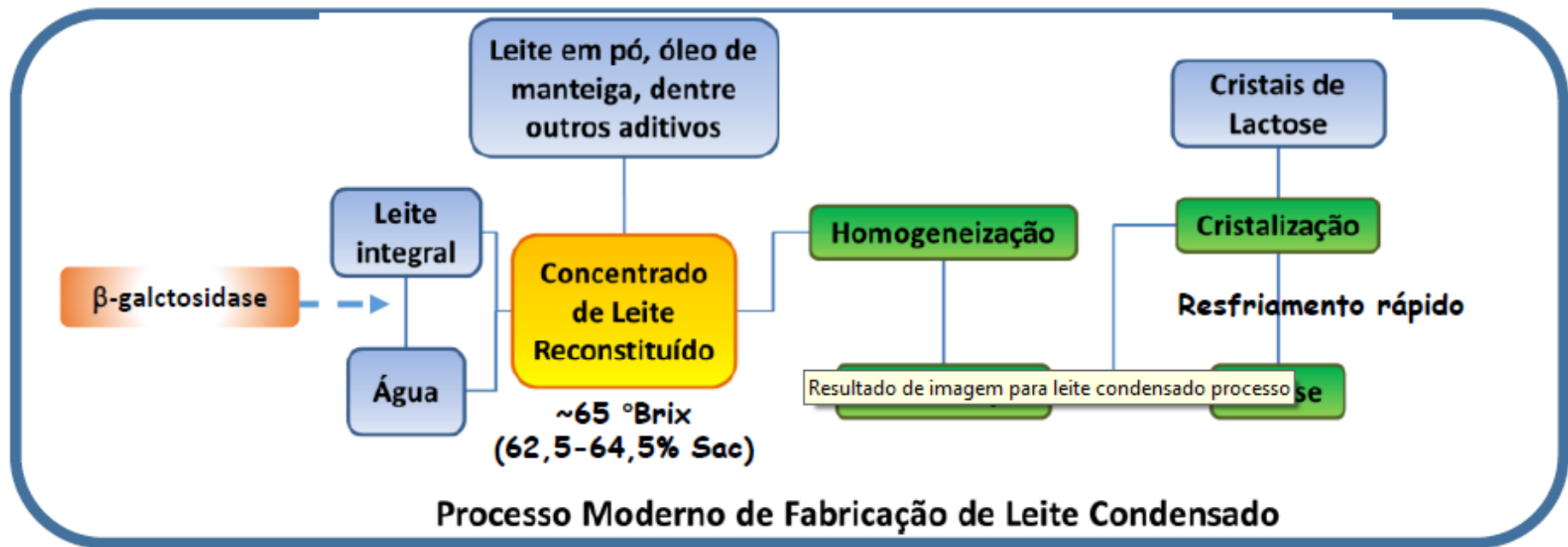


Figure 1 Available lysine loss during manufacture of *dulce de leche* with formulations 1-5.