

1. Quais as principais classes de lipídeos em alimentos?
2. Descreva a nomenclatura dos ácidos graxos. Dê exemplos.
3. Diferenças entre óleos e gorduras
4. Discutir sobre cristalização de gorduras. Como ocorre?
5. Qual a morfologia dos cristais?
6. O que é polimorfismo, em termos de cristalização de gorduras?
7. Importância da cristalização para produtos alimentícios. Discutir a margarina e a tempera do chocolate.
8. Explique as principais etapas do refino de óleos vegetais
9. Explique o processo de hidrogenação de ácidos graxos? Qual a finalidade?
10. Por que são formados ácidos graxos trans no processo de hidrogenação?
11. O que é interesterificação e qual sua finalidade?
12. Descreva as etapas da Oxidação Lipídica
13. Quais fatores podem levar a oxidação dos lipídeos
14. Como funcionam os antioxidantes para o controle da oxidação lipídica?