



**Disciplina: VNP3105 - Nutrição Animal**

Docente Responsável:

Prof. Dr. Paulo Henrique Mazza Rodrigues

**Aula – Carboidratos Não Estruturais**

1. O que é mananoligossacarídeo e qual sua importância quanto ao uso na dieta animal?
2. Há carboidratos de reservas e estruturais. Cite dois exemplos de cada.
3. Polissacarídeos de reserva, tais como amido e glicogênio, são diferentes quanto às suas ligações, ramificações, densidade e volume? Comente de maneira breve essas diferenças.
4. O amido é constituído por dois componentes principais a \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_. Comente as principais diferenças entre esses componentes no que se refere à ligação, estrutura, arranjo e aspecto digestivo.
5. Qual variedade de milho é mais adotada nas lavouras cultivadas no Brasil?
6. Quais as enzimas responsáveis pela degradação do amido?
7. Como ocorre o processo de gelatinização? Quais fatores afetam o processo?
8. Quais os principais métodos de processamento mecânico. Comente brevemente cada um e relate a sua finalidade no que se refere à nutrição animal.
9. Há dois métodos de processamento a vapor bastante conhecidos por nutricionistas, peletização e extrusão. Como o processo ocorre? Qual o princípio? Cite suas vantagens.