**Tecnologia de Alimentos (FBT-201) - Curso de Nutrição**

**Exercícios 2 – Diurno/Noturno – Semestre 1 de 2023 (2o bimestre)**

**NOME DO ALUNO:**

**PERÍODO ( ) MATUTINO ( ) NOTURNO**

1. Com relação à aula de leite e derivados, pergunta-se:

Quais as principais diferenças entre o leite pasteurizado e o leite de longa duração (leite longa vida), no que diz respeito aos tratamentos térmicos empregados e à conservação (forma e tempo de conservação) desses produtos? Explique.

1. Com relação à aula de queijos, pergunta-se:
2. O que diferencia a produção dos queijos de tipo ricota, cottage e quark dos queijos de coagulação enzimática?
3. Como são obtidas as “veias” verde-azuladas nos queijos azuis, como o do tipo Gorgonzola e Roquefort, e a camada branca que envolve os queijos Brie e Camembert?
4. Quais as principais diferenças entre os queijos minas frescal e mussarela, no que diz respeito à produção desses queijos?
5. Para a obtenção de carne de qualidade, várias etapas devem ser obedecidas. Justifique a importância da dieta hídrica, do descanso do animal antes do abate e da sangria e seus efeitos na qualidade da carne.
6. Quais os principais ingredientes de cura adicionados na produção de linguiça e quais as funções de cada um deles?
7. O refino de óleos vegetais envolve as operações de degomagem, neutralização, clarificação e desodorização. Quais as principais substâncias reduzidas ou removidas em cada etapa? Qual o princípio básico de cada operação?
8. **a)** Por que motivos a indústria de óleos e gorduras faz uso de métodos de modificação?

**b)** Quais são esses métodos? Explique o princípio de cada um deles.

**7) a)** O que diferencia os probióticos dos prebióticos?

**b)** É possível afirmar que todos os *Lactobacillus* spp. são probióticos? Todos os *Lactobacillus casei* são probióticos? Justifique suas respostas

**OBSERVAÇÃO: A QUESTÃO SOBRE CHOCOLATES SERÁ DADA NA PRÓPRIA AULA DE CHOCOLATES E O ASSUNTO TAMBÉM CAIRÁ NA PROVA**