09/03/23, 13:39 EPS

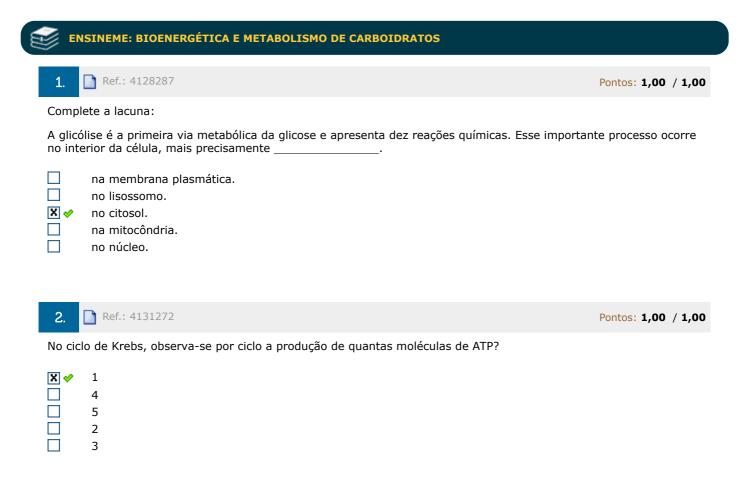
 Disciplina: FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA
 AV

 Aluno: LETÍCIA BERTOLDI FERREIRA
 202109141384

 Turma: 9004
 Turma: 9004

 ARA1435_AV_202109141384 (AG)
 31/10/2022 07:25:52 (F)

Avaliação: 9,00 pts Nota SIA: 10,00 pts



ENSINEME: BIOQUÍMICA DOS AMINOÁCIDOS, PROTEÍNAS E ENZIMAS

3. Ref.: 4020350 Pontos: **1,00 / 1,00**

A inibição enzimática, ou seja, a interrupção da atividade catalítica de uma enzima ou de um grupo delas, é um processo complexo e pode ser de duas formas, específica ou inespecífica. Assinale a alternativa que apresente um exemplo de inibição específica:

	Remoção das enzimas ou dos substratos do meio reacional
X	Introdução de um inibidor com afinidade pelo sítio ativo de determinada enzima
	Elevação da temperatura do meio reacional
	Diminuição da temperatura do meio reacional
	Alteração do pH do meio reacional

4. Ref.: 4023341 Pontos: **1,00 / 1,00**

Acerca da estabilidade das proteínas, assinale a opção correta.

09/03/23, 13:39 EF

	Apesar de sua estabilidade alta, as proteínas estão sujeitas à alteração das forças fracas. Normalmente, isso ocorre de forma brusca, comprometendo a estabilidade da estrutura restante.
	A maleabilidade das proteínas fibrosas, como a queratina, aumenta proporcionalmente ao aumento da quantidade de ligações cruzadas dissulfeto entre as protofibrilas.
	As proteínas hipertermófilas, assim como as mesófilas, desnaturam-se na mesma temperatura, em torno de 100 °C.
	As ligações dissulfeto estabilizam a estrutura quaternária da proteína, pois se formam quando a proteína se dobra para adquirir sua posição nativa.
₩ •	A estrutura quaternária de uma proteína compreende o arranjo espacial das subunidades polipeptídicas, as quais se organizam de modo geométrico específico.
€ EN	ISINEME: BIOQUÍMICA DOS LIPÍDEOS, CARBOIDRATOS, VITAMINAS E MINERAIS
5.	Ref.: 4116467 Pontos: 1,00 / 1,00
Marqu lipídeo	e a opção que mostra as principais fontes presentes na alimentação dos seguintes compostos: carboidratos, s e vitaminas, respectivamente:
	Frutas, óleos vegetais e massas.
□ □ X •	Óleos vegetais, massas e frutas. Frutas, massas, e óleos vegetais. Massas, frutas e óleos vegetais. Massas, óleos vegetais e frutas.
6.	Pontos: 1,00 / 1,00
	sacarídeos, conhecidos também como açúcares simples ou carboidratos simples. Marque a alternativa que n somente monossacarídeos:
	Glicose, sacarose e galactose. Glicose, amido e sacarose.
X	Galactose, frutose e glicose. Glicogênio, amido e celulose. Sacarose, lactose e glicogênio.
₩ EN	SINEME: INTRODUÇÃO À BIOQUÍMICA
7.	Ref.: 4041403 Pontos: 1,00 / 1,00
resis	solução-tampão, ou simplesmente tampão, é uma solução que tem a capacidade de tir a modificações do pH frente à adição de quantidades limitadas de ácido ou de base. elação às soluções-tampão, assinale a alternativa incorreta :
	Os tampões contêm ou um ácido fraco e sua base conjugada ou uma base fraca e seu ácido conjugado.

09/03/23, 13:39 EPS

	O bicarbonato é o principal tampão do organismo humano, neutralizando ácidos provenientes do metabolismo.
	A equação de Henderson-Hasselbalch relaciona o pH de uma solução-tampão às diferentes concentrações do ácido conjugado e da base conjugada.
	Quando se adiciona um ácido forte ao tampão, o ácido fornece íons H3O+ que reagem com a base conjugada.
X	A capacidade de tamponamento de um tampão é independente das quantidades de ácido e de base conjugados na solução.
8.	Ref.: 4041393 Pontos: 1,00 / 1,00
seu r	eres vivos possuem moléculas e elementos que são essenciais para a sua composição e netabolismo. Essas moléculas e esses elementos combinam-se em diferentes orções e quantidades, formando as substâncias inorgânicas e orgânicas. A respeito das âncias orgânicas, assinale a alternativa incorreta .
	Os ácidos nucleicos formam o material genético dos seres vivos e são responsáveis pelo controle das atividades celulares
	Têm como principal característica a presença do elemento carbono em grande quantidade
	As proteínas são constituídas por aminoácidos
Ш	São ricas em energia e mais complexas quando comparadas às substâncias inorgânicas
X 🛷	Os lipídeos têm como característica a solubilidade em água e participam da contração muscular
EN	SINEME: METABOLISMO DE LIPÍDEOS E AMINOÁCIDOS E INTEGRAÇÃO METABÓLICA
9 .	SINEME: METABOLISMO DE LIPÍDEOS E AMINOÁCIDOS E INTEGRAÇÃO METABÓLICA Pontos: 0,00 / 1,00
9.	
9.	Ref.: 4131282 Pontos: 0,00 / 1,00 inoácidos abaixo participam do ciclo da uréia, exceto: Arginosuccinato.
9.	Ref.: 4131282 Pontos: 0,00 / 1,00 inoácidos abaixo participam do ciclo da uréia, exceto:
9. Os am	Ref.: 4131282 Pontos: 0,00 / 1,00 inoácidos abaixo participam do ciclo da uréia, exceto: Arginosuccinato. Alanina. Arginina. Ornitina.
9.	Ref.: 4131282 Pontos: 0,00 / 1,00 inoácidos abaixo participam do ciclo da uréia, exceto: Arginosuccinato. Alanina. Arginina.
9. Os am	Ref.: 4131282 Pontos: 0,00 / 1,00 inoácidos abaixo participam do ciclo da uréia, exceto: Arginosuccinato. Alanina. Arginina. Ornitina.
9. Os am U V X X X A oxide em um	Ref.: 4131282 Pontos: 0,00 / 1,00 inoácidos abaixo participam do ciclo da uréia, exceto: Arginosuccinato. Alanina. Arginina. Ornitina. Citrulina.
9. Os am U V X X X A oxide em um	Ref.: 4131282 Pontos: 0,00 / 1,00 inoácidos abaixo participam do ciclo da uréia, exceto: Arginosuccinato. Alanina. Arginina. Ornitina. Citrulina. Ref.: 4134281 Pontos: 1,00 / 1,00 ação mitocondrial dos ácidos graxos saturados ocorre em três estágios. O primeiro é a β-oxidação que consiste na sequência de quatro etapas, que resultam na diminuição em dois carbonos da cadeia do ácido graxo. A

09/03/23, 13:39 EPS