**Pós Teste**

**Respostas enviadas em:**13/03/2023 18:28

1.

**A fécula de batata está sendo consumida cada vez mais pela população humana, pois devido ao aumento de casos de pessoas com intolerância ao glúten, proteína presente na farinha de trigo, a farinha tem se mostrado como uma boa substituta, visto que é um produto com valor acessível e muito nutritivo. De acordo com a observação da lâmina histológica preparada com as raspas de batata, quais as principais características morfológicas dos grãos de amido presentes nessa amostra?**

Você não acertou!

A.

Apresentam formato arredondado e contorno bem marcado, hilo pontuado na parte central do grão e estrias suaves;

A resposta está incorreta, pois essas são as características morfológicas dos grãos de amido presentes na falsa araruta (*Maranta ruiziana* Koern.).

Resposta correta.

B.

Apresentam formato elipsoide e oval, com hilo pontuado na extremidade mais estreita do grão, estrias excêntricas, sendo notadas, alternadamente, camadas mais e menos profundas;

A resposta está correta, pois essas são as características morfológicas dos grãos de amido presentes na batata-inglesa.

Resposta incorreta.

C.

Apresentam formato poligonal, hilo central pontuado, não apresentam estrias e formam pequenos agregados.

A resposta está incorreta, pois essas são as características morfológicas dos grãos de amido presentes no arroz (*Oryza sativa* L.).

2.

**Durante a prática laboratorial, foram utilizadas duas amostras de farinhas que até o momento da aula não tiveram a sua origem vegetal revelada. Devido às características próprias dos grãos de amido, oriundos de diferentes espécies botânicas, é possível a identificação por meio da simples observação ao microscópio. Com base nas suas observações na aula prática, a farinha 1 é oriunda de qual espécie vegetal?**

Resposta correta.

A.

A farinha do tipo 1 é a fécula de mandioca (*Manihot esculenta* Grantz), pois os grãos de amido da amostra apresentavam formato esférico ou de dedal, hilo pontuado linear ou estrelado no centro do grão e estrias suaves, características morfológicas presentes na fécula de mandioca;

A resposta está correta, porque a descrição morfológica dos grãos de amido da amostra é similar às características morfológicas descritas na literatura para a mandioca (*Manihot esculenta* Grantz).

Resposta incorreta.

B.

A farinha do tipo 1 é fécula de batata-doce (*Ipomoea batatas* L.), pois os grãos de amido da amostra apresentavam formato esférico ou em forma de dedal, hilo pontuado linear ou estrelado no centro do grão e estrias suaves, características morfológicas presentes na fécula de batata-doce;

A resposta está incorreta, porque a descrição morfológica feita na alternativa não é referente aos grãos de amido da batata-doce.

Você não acertou!

C.

A farinha do tipo 1 é fécula de araruta (*Maranta arundinacea* L.), pois os grãos de amido da amostra apresentavam formato esférico ou de dedal, hilo pontuado linear ou estrelado no centro do grão e estrias suaves, características morfológicas presentes na fécula de batata-doce.

A resposta está incorreta, porque a descrição morfológica feita na alternativa não é referente aos grãos de amido da araruta.

3.

**Conforme os resultados obtidos na aula prática, a aparência morfológica dos grãos de amido da farinha 2 (grãos com formato elipsoide e oval, com hilo pontuado na extremidade mais estreita do grão, estrias excêntricas, sendo notadas, alternadamente, camadas mais e menos profundas) indica que ela é oriunda de qual espécie vegetal?**

Resposta incorreta.

A.

As características morfológicas indicam que a farinha 2 é oriunda da aveia, porque esta apresentou grãos de amido com as mesmas características morfológicas vistas nos grãos de amido da aveia;

A resposta está incorreta, porque a descrição morfológica dos grãos de amido da farinha 2 é diferente da descrição morfológica dos grãos de amido obtidos da aveia.

Resposta incorreta.

B.

As características morfológicas indicam que a farinha 2 é oriunda da batata-doce, porque esta apresentou grãos de amido com as mesmas características morfológicas vistas nos grãos de amido da batata-doce;

A resposta está incorreta, porque a descrição morfológica dos grãos de amido da farinha 2 é diferente da descrição morfológica dos grãos de amido obtidos da batata-doce.

Você acertou!

C.

As características morfológicas indicam que a farinha 2 é oriunda da batata-inglesa, porque esta apresentou grãos de amido com as mesmas características morfológicas vistas na lâmina feita com raspas de batata.

A resposta está correta, porque a descrição morfológica dos grãos de amido da farinha dois é similar à descrição morfológica dos grãos de amido obtidos da batata-inglesa.

4.

**Determinados alimentos feitos de proteínas não apresentam nenhum tipo de amido na sua composição. Um exemplo que pode ser citado é o queijo. Entretanto, é comum que algumas indústrias acrescentem algum tipo de amido aos queijos para aumentar o rendimento. Suponha que determinado queijo sofreu esse tipo de adulteração e você é o responsável por descobrir qual tipo de amido foi adicionado. Qual a ordem dos procedimentos laboratoriais que você deve fazer para obter o resultado satisfatório?**

Resposta incorreta.

A.

Obter uma amostra do leite utilizado na produção do queijo; em seguida, preparar lâminas histológicas com parte da amostra obtida e com o reagente lugol; observar o resultado no microscópio; e identificar o tipo de amido de acordo com as características morfológicas dos grãos de amidos visualizados;

A resposta está errada, pois a adição de amido é feita no processo de produção do queijo. Portanto, se a análise for feita apenas com o leite, o amido não será encontrado.

Resposta correta.

B.

Obter uma amostra do queijo; em seguida, preparar lâminas histológicas com parte da amostra obtida e com o reagente lugol; observar o resultado no microscópio; e identificar o tipo de amido de acordo com as características morfológicas dos grãos de amidos visualizados;

A resposta está correta, pois segue o protocolo que é feito nesse tipo de análise.

Você não acertou!

C.

Obter uma amostra do queijo; em seguida, preparar lâminas histológicas apenas com parte da amostra obtida; observar o resultado no microscópio; e identificar o tipo de amido de acordo com as características morfológicas dos grãos de amidos visualizados.

A resposta está incorreta, pois a confecção de lâminas histológicas sem o reagente lugol não evidenciará o amido presente na amostra, tornando impossível sua visualização e identificação.

5.

**A espécie vegetal *Maranta arundinacea* L., conhecida vulgarmente como araruta, produz uma fécula que é muito apreciada devido às propriedades nutricionais e medicinais que apresenta. Entretanto, essa fécula vem se tornando um produto cada vez mais raro no mercado, pois o cultivo em larga escala da espécie não é realizado. As ofertas de féculas obtidas de outras espécies vegetais como se fossem da araruta são frequentes e as principais substitutas são a mandioca e a falsa araruta. Suponha que você é o responsável por identificar a origem de determinada fécula que é vendida como fécula de araruta. Você prepara a lâmina com lugol, faz a observação no microscópio e observa: grãos de amido que são arredondados e de contorno bem marcado, hilo pontuado na parte central do grão e estrias suaves. Possivelmente, essa fécula é obtida da espécie:**

Resposta correta.

A.

*Maranta ruiziana* Koern, conhecida como falsa araruta;

A resposta está correta, pois a descrição morfológica dos grãos de amido observados é similar à morfologia dos grãos de amido da falsa araruta.

Resposta incorreta.

B.

*Manihot esculenta* Grantz, conhecida como mandioca;

A resposta está incorreta, pois a descrição morfológica dos grãos de amido observados não é similar à morfologia dos grãos de amido dessa espécie.

Você não acertou!

C.

*Ipomoea batatas* Lam, conhecida como batata-inglesa.

A resposta está incorreta, pois a descrição morfológica dos grãos de amido observados não é similar à morfologia dos grãos de amido dessa espécie.