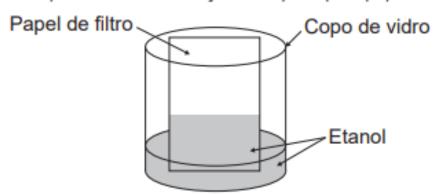
# NATUREZA



Um experimento simples, que pode ser realizado com materiais encontrados em casa, é realizado da seguinte forma: adiciona-se um volume de etanol em um copo de vidro e, em seguida, uma folha de papel. Com o passar do tempo, observa-se um comportamento peculiar: o etanol se desloca sobre a superfície do papel, superando a gravidade que o atrai no sentido oposto, como mostra a imagem. Para parte dos estudantes, isso ocorre por causa da absorção do líquido pelo papel.



Do ponto de vista científico, o que explica o movimento do líquido é a

- evaporação do líquido.
- B diferença de densidades.
- reação química com o papel.
- capilaridade nos poros do papel.
- g resistência ao escoamento do líquido.

#### Questão 94 2020enem 2020enem 2020enem

Um princípio importante na dissolução de solutos é que semelhante dissolve semelhante. Isso explica, por exemplo, o açúcar se dissolver em grandes quantidades na água, ao passo que o óleo não se dissolve.

Água

Açúcar

A dissolução na água, do soluto apresentado, ocorre predominantemente por meio da formação de

- A ligações iônicas.
- ligações covalentes.
- interações íon-dipolo.
- ligações de hidrogênio.
- interações hidrofóbicas.

#### N3 - Q117:2021 - H24 - Proficiência: 581.16

#### Ougatão 117 mmmm

Uma transformação química que acontece durante o cozimento de verduras e vegetais, quando o meio está ácido, é conhecida como feofitinização, na qual a molécula de clorofila (cor verde) se transforma em feofitina (cor amarela). Foi realizado um experimento para demonstrar essa reação e a consequente mudança de cor, no qual os reagentes indicados no quadro foram aquecidos por 20 minutos.

Béquer	Reagentes utilizados
1	Uma folha de couve picada e 150 mL de água.
2	Uma folha de couve picada, 150 mL de água e suco de um limão.
3	Uma folha de couve picada, 150 mL de água e 1 g de bicarbonato de sódio.

OLIVEIRA, M. F.; PEREIRA-MAIA, E. C. Alterações de cor dos vegetais por cozimento: experimento de química inorgânica biológica. Química Nova na Escola, n. 25, maio, 2007 (adaptado).

F	inalizado o experimento, a cor da couve, nos béqueres 1, 2 e 3, respectivamente, será	
0	verde, verde e verde.	
(	amarela, verde e verde.	
0	verde amarela e verde	

0	amarela, amarela e verde.	
€	verde, amarela e amarela.	

•	•		•	•	•			•	• • •			•			•	•	•			•	
•	•		•	•	-				•			•			•	•	•		-	•	
										-	-				•						
													-								
				•																	
•	•		•	•	•			•	•			•			•	•	•			•	
•	•		•	•					•	•		-			•				-	•	
•				•		 	 		• • •			 -			•	•					
	•		•	•						-			-					-			
•	•	,	•	•					• •	•	•	•		1	•	٠	٠	1	•	•	
	•		•	•	•			•	• • •			-			•	•	•			•	
	•			•						-			-		•					•	
										-	-	-					-		-	-	
	•		•	•		 															
' '			<b>A</b>					<b>A</b>				-			<b>A</b> 1	1	1			-	_

# **QUESTÃO 96**

As abelhas utilizam a sinalização química para distinguir a abelha-rainha de uma operária, sendo capazes de reconhecer diferenças entre moléculas. A rainha produz o sinalizador químico conhecido como ácido 9-hidroxidec-2-enoico, enquanto as abelhas-operárias produzem ácido 10-hidroxidec-2-enoico. Nós podemos distinguir as abelhas-operárias e rainhas por sua aparência, mas, entre si, elas usam essa sinalização química para perceber a diferença. Pode-se dizer que veem por meio da química.

LE COUTEUR, P.; BURRESON, J. Os botões de Napoleão: as 17 moléculas que mudaram a história. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006 (adaptado).

As moléculas dos sinalizadores químicos produzidas pelas abelhas rainha e operária possuem diferença na

- fórmula estrutural.
- 6 fórmula molecular.
- identificação dos tipos de ligação.
- contagem do número de carbonos.
- identificação dos grupos funcionais.

Um microempresário do ramo de cosméticos utiliza óleos essenciais e quer produzir um creme com fragrância de rosas. O principal componente do óleo de rosas tem cadeia poli-insaturada e hidroxila em carbono terminal. O catálogo dos óleos essenciais apresenta, para escolha da essência, estas estruturas químicas:

Qual substância o empresário deverá utilizar?

- 3
- 3
- 0 4

enem2021

O ciclo do cobre é um experimento didático em que o cobre metálico é utilizado como reagente de partida. Após uma sequência de reações (I, II, III, IV e V), o cobre retorna ao seu estado inicial ao final do ciclo.

A reação de redução do cobre ocorre na etapa

- A L
- II.
- **@** III.
- O IV.
- (3) V.

#### Questão 118 enem2021 -

As plantas realizam fotossíntese pela captura do gás carbônico atmosférico e, juntamente com a água e a luz solar, produzem os carboidratos. No esquema está apresentada a equação desse processo, em que as letras x e y representam os coeficientes estequiométricos da reação.

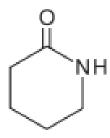
$$x CO_2 + y H_2O$$
 Luz OH OH OH OH OH OH OH

Quais são os valores dos coeficientes x e y da equação balanceada de produção do carboidrato e oxigênio?

- **a** x = 7n; y = 20n
- **3** x = 10n; y = 8n
- **O** x = 10n; y = 14n
- ① x = 12n; y = 10n
- **3** x = 14n; y = 6n

# Questão 104 2020enem 2020enem 2020enem -

A pentano-5-lactama é uma amida cíclica que tem — aplicações na síntese de fármacos e pode ser obtida pela — desidratação intramolecular, entre os grupos funcionais — de ácido carboxílico e amina primária, provenientes de um — composto de cadeia alifática, saturada, normal e homogênea.



## Pentano-5-lactama

O composto que, em condições apropriadas, dá origem a essa amida cíclica é

- O CH<sub>3</sub>NHCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>CO<sub>2</sub>H.
- HOCH=CHCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>CONH<sub>2</sub>.
- O CH<sub>2</sub>(NH<sub>2</sub>)CH<sub>2</sub>CH=CHCO<sub>2</sub>H.
- O CH<sub>2</sub>(NH<sub>2</sub>)CH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>CO<sub>2</sub>H.
- CH<sub>2</sub>(NH<sub>2</sub>)CH(CH<sub>3</sub>)CH<sub>2</sub>CO<sub>2</sub>H.

Por terem camada de valência completa, alta energia de ionização e afinidade eletrônica praticamente nula, considerou-se por muito tempo que os gases nobres não formariam compostos químicos. Porém, em 1962, foi realizada com sucesso a reação entre o xenônio (camada de valência 5s25p6) e o hexafluoreto de platina e, desde então, mais compostos novos de gases nobres vêm sendo sintetizados. Tais compostos demonstram que não se pode aceitar acriticamente a regra do octeto, na qual se considera que, numa ligação química, os átomos tendem a adquirir estabilidade assumindo a configuração eletrônica de gás nobre. Dentre os compostos conhecidos, um dos mais estáveis é o difluoreto de xenônio, no qual dois átomos do halogênio flúor (camada de valência 2s<sup>2</sup>2p<sup>5</sup>) se ligam covalentemente ao átomo de gás nobre para ficarem com oito elétrons de valência.

Ao se escrever a fórmula de Lewis do composto de xenônio citado, quantos elétrons na camada de valência haverá no átomo do gás nobre?

- 6
- 8
- 0 10
- 0 12
- **(3**) 14

N10 - O108:2019 - H24 - Proficiência: 674.05

# RESOLUÇÃO

#### Questão 108

O 2-BHA é um fenol usado como antioxidante para retardar a rancificação em alimentos e cosméticos que contêm ácidos graxos insaturados. Esse composto caracteriza-se por apresentar uma cadeia carbônica aromática mononuclear, apresentando o grupo substituinte terc-butil na posição orto e o grupo metóxi na posição para.

A fórmula estrutural do fenol descrito é

0

# Questão 102 enem2021

Os compostos iônicos CaCO<sub>3</sub> e NaCl têm solubilidades muito diferentes em água. Enquanto o carbonato de cálcio, principal constituinte do mármore, é praticamente insolúvel em água, o sal de cozinha é muito solúvel. A solubilidade de qualquer sal é o resultado do balanço entre a energia de rede (energia necessária para separar completamente os íons do sólido cristalino) e a energia envolvida na hidratação dos íons dispersos em solução.

Em relação à energia de rede, a menor solubilidade do primeiro composto é explicada pelo fato de ele apresentar maior

- atração entre seus íons.
- densidade do sólido iônico.
- energia de ionização do cálcio.
- eletronegatividade dos átomos.
- polarizabilidade do íon carbonato.

- enem2021

Com o objetivo de proporcionar aroma e sabor a diversos alimentos, a indústria alimentícia se utiliza de flavorizantes. Em geral, essas substâncias são ésteres, como as apresentadas no quadro.

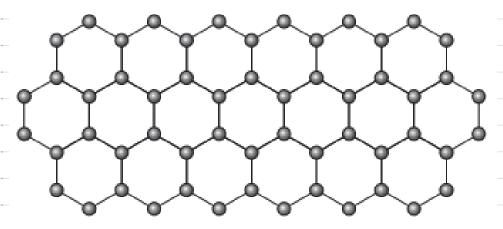
Nome	Fórmula	Aroma
Benzoato de metila	C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> CO <sub>2</sub> CH <sub>3</sub>	Kiwi
Acetato de isoamila	CH <sub>3</sub> CO <sub>2</sub> (CH <sub>2</sub> ) <sub>2</sub> CH(CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub>	Banana
Acetato de benzila	CH <sub>3</sub> CO <sub>2</sub> CH <sub>2</sub> C <sub>6</sub> H <sub>5</sub>	Pêssego
Propanoato de isobutila	CH <sub>3</sub> CH <sub>2</sub> CO <sub>2</sub> CH <sub>2</sub> CH(CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub>	Rum
Antranilato de metila	C <sub>6</sub> H <sub>4</sub> NH <sub>2</sub> CO <sub>2</sub> CH <sub>3</sub>	Uva

O aroma do flavorizante derivado do ácido etanoico e que apresenta cadeia carbônica saturada é de

- A kiwi.
- B banana.
- pêssego.
- rum.
- uva.

# **QUESTÃO 92**

O grafeno é uma forma alotrópica do carbono constituído por uma folha planar (arranjo bidimensional) de átomos de carbono compactados e com a espessura de apenas um átomo. Sua estrutura é hexagonal, conforme a figura.



Nesse arranjo, os átomos de carbono possuem hibridação

- A sp de geometria linear.
- 3 sp² de geometria trigonal planar.
- sp³ alternados com carbonos com hibridação sp de geometria linear.
- sp³d de geometria planar.
- Sp³d² com geometria hexagonal planar.

				GABAR	ITO H24				
1 1	1 1	<b>V</b> 1	1 1	GILDIIK	101124	1 1	1 1 1	1 1 1	1 1
1 - D	2 - D	3 - C	4 - A	5 - A	6 - E	7 - D	8 - D	9 - C	10 - E
11 - A	12 - B	13 - B			• • •		• • •		
					• • •				
					• • •				