

1. Indústrias de alimentos que comercializam carnes processadas tem um desafio: garantir que o produto não vai estragar, mas que também não vai ficar seca quando for submetida à cocção. Que estratégia pode ser usada pela indústria para garantir estes efeitos simultaneamente. Justifique, mostrando como eles atuam como conservantes e diminuindo a perda de água durante o aquecimento.

2. O setor de P&D de uma indústria de alimentos pretende desenvolver um produto que consiste em uma carne regada a um molho à base de leite. O consumidor, antes de consumir, precisaria apenas assá-lo e servir. Quais as possíveis consequências que este produto poderia acarretar à saúde humana? Por quê?

3. Para aumentar o tempo de prateleira de produtos cárneos, indústrias usam radiação UV e adição de peróxido de hidrogênio como agentes conservantes. Quais as possíveis consequências desta prática realizada de maneira não controlada?

4. A produção de coalhada passa, inicialmente, por uma etapa de coagulação do leite pela adição de vinagre. Explique o que ocorre com as proteínas do leite com esta prática. Por quê?