

Aluno: _____

Professor: M.Sc. Yuri Albuquerque

Turma: Farmácia

Disciplina: Bioquímica dos Alimentos

7º Período | Noite



EXERCÍCIO IV – REAÇÕES EM LIPÍDEOS DE ALIMENTOS

1. Em uma indústria de alimentos, são utilizados óleo vegetal, azeite e manteiga durante o processamento. Considerando o tipo de lipídeo predominante em cada um destes produtos, responda:
 - a) para qual (is) deve (m) haver um cuidado maior com relação ao risco de oxidação oxidativa?
 - b) Que estratégias podem ser tomadas para evitar estas reações?
2. A portaria 372/1997 do Ministério da Agricultura e Abastecimento permite a adição de 1500UI/100g e 5000UI/100g de vitamina A em indústrias produtoras de margarinas. Do ponto de vista da bioquímica e reações envolvendo lipídeos em alimentos, qual a importância desta determinação?
3. O setor de qualidade de uma indústria de produção de óleos analisa alguns lotes do produto antes de liberá-los para comercialização. Durante os testes, foram observados os seguintes resultados:
 - a) Lote 1 – elevado índice de peróxidos
 - b) Lote 2 – eleva índice de iodo
 - c) Lote 3 – baixo índice de peróxidos e valores elevados durante a prova do ácido tiobarbitúrico

Qual a conclusão que o setor de qualidade chegou para cada um dos lotes, considerando os resultados expostos?
4. Comércio ambulantes de venda de pastel e batata frita nem sempre possuem um cuidado com a qualidade do óleo usado no procedimento. A vigilância sanitária, em uma inspeção, observa que o óleo apresenta alterações organolépticas, apontando risco à saúde dos consumidores
 - a) Que alterações organolépticas podem ser observadas nesta situação?
 - b) Que composto químico pode ser produzido nestas situações que poderia causar problemas à saúde da população?