

Aluno: _____

Professor: M.Sc. Yuri Albuquerque

Turma: Farmácia

Disciplina: Bioquímica dos Alimentos

7º Período | Noite



EXERCÍCIO III – REAÇÕES EM CARBOIDRATOS DE ALIMENTOS

1. O setor de P&D de uma indústria de alimentos pretende desenvolver uma bala de caramelo com recheio de laranja. Em relação ao doce de leite tradicional, quais alterações organolépticas seriam esperadas?
2. Agora imagine que a mesma indústria citada na primeira questão queira desenvolver um doce de leite com laranja. Quais as dificuldades que seriam encontradas para esse processamento? Como você resolveria?
3. Uma dona de casa fez um suco de laranja para servir no café da manhã, mas não foi completamente consumido. Na hora do almoço, quais as alterações organolépticas que poderiam ser percebidas? Que medida a dona de casa poderia fazer para minimizar esses efeitos?
4. Uma indústria de minimamente processados quer vender maçã fatiada. Sabe-se que este procedimento leva a alterações bioquímicas do alimento. Baseado nisso, responda:
 - a. Quais alterações organolépticas são esperadas?
 - b. Qual o mecanismo de ação que leva a estas alterações?
 - c. O branqueamento poderia ser uma estratégia para essa indústria? Por quê?
 - d. Além do branqueamento, o que você faria para minimizar esses efeitos?