

Aluno: \_\_\_\_\_

**Professor:** M.Sc. Yuri Albuquerque  
**Disciplina:** Bioquímica dos Alimentos

**Turma:** Farmácia  
7º Período | Noite



### ATIVIDADE 01 – ATIVIDADE DE ÁGUA

1. Explique por que o congelamento e a desidratação são técnicas de conservação dos alimentos, considerando a ação sobre a atividade de água de alimentos.

R. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Um pacote de leite foi deixado aberto à temperatura ambiente, cuja umidade relativa do ar gira em torno de 98%. O que acontece com esse leite imediatamente em seguida à abertura do saco e depois de passados vários dias aberto?

R. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Considere 100g de arroz deixados no mesmo ambiente. A porção A está cozida e está esperando resfriar para ser colocado na geladeira, enquanto a porção B ainda está crua. Em qual das duas a sorção é maior? E a dessorção? Justifique

R. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Explique por que é importante envolver um queijo em papel filme quando armazenado em geladeira?

R. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_