

Aluno: _____

Professor: M.Sc. Yuri Albuquerque

Turma: Farmácia

Disciplina: Bioquímica dos Alimentos

7º Período | Noite



ATIVIDADE 02 – DETERIORAÇÃO MICROBIANA DE ALIMENTOS

1. Em uma inspeção da vigilância sanitária a um frigorífico, foi observado um empilhamento de peças de carne em uma câmara de acondicionamento e forte odor de podre, indicando a presença de alimentos estragados. O estabelecimento foi interditado e o produto descartado.

a) Qual o microrganismo provavelmente envolvido neste processo?

R. _____

b) Qual condição encontrada na câmara deve propiciar o crescimento deste microrganismo? Justifique

R. _____

c) Quais substâncias químicas são responsáveis pelo odor pútrido?

R. _____

d) Sobre qual molécula do alimento provavelmente as reações bioquímicas estão ocorrendo?

R. _____

2. Um determinado consumidor afirma ter sofrido uma forte reação alérgica após comer um peixe em um restaurante. O prato servido ao cliente continha anchova. De acordo com a Instrução Normativa 185/1997 do MAPA, estes peixes têm obrigatoriedade de análises físico-químicas peculiares.

a) A que análise obrigatória se refere esta Instrução Normativa e que pode ter causado a alergia no cliente? Quais os outros grupos de peixes que devem ser analisados também?

R. _____

b) Quais espécies microbianas estão principalmente associadas com a produção da substância química listada na letra **a**?

R. _____

3. O responsável pelo controle de qualidade de uma indústria de processamento de produtos animais rejeitou um lote de carne de peixe que estava acondicionada à temperatura de 7°C, mas aceitou o lote da carne bovina acondicionada à mesma temperatura. Considerando que o técnico agiu corretamente, como você explica essa situação?

R. _____

4. No leite cru, os principais microrganismos deteriorantes são os coliformes, enquanto no pasteurizado são as espécies de *Bacillus* e *Clostridium*. Por quê?

R. _____

