

QUESTÃO 38.

Situação: IMPROCEDENTE

RECURSO:

O recurso afirma que foram encontradas duas alternativas que respondem a questão, são elas as alternativas B e D, uma vez que a questão solicita a alternativa incorreta e ambas são incorretas. Segundo o recurso as informações contidas na alternativa B estão incorretas porque a emulsificação não está ligada à redução de tamanho em produtos líquidos.

JUSTIFICATIVA:

As informações contidas na alternativa B estão corretas, uma vez que a redução de tamanho, conforme descrito por Ordoñez (2005), é a operação unitária pela qual se diminui o tamanho médio das partículas de um produto mediante forças mecânicas. Nesse contexto, o autor afirma que a emulsificação consiste em uma operação pela qual se obtém a dispersão de um líquido, em forma de gotas muito pequenas, em outro, sendo ambos imiscíveis. Porém, ele afirma que é preciso assinalar que a maioria das emulsões alimentícias é muito mais complexa, já que, além dessas duas fases líquidas imiscíveis, costuma haver partículas sólidas e bolhas de gás, sendo que, as vezes, não se tem sequer a solubilização perfeita das fases como, por exemplo, nos embutidos, nos quais se encontram inclusive estruturas fibrilares. Assim, as diversas forças de coesão entre as moléculas das duas fases determinam que exista uma tensão artificial e, para superá-la e manter as duas fases em movimento e separadas, é necessário proporcionar energia mediante agitação ou pressão elevada, que cisalham ou dividem as gotas grandes da fase dispersa em outras menores, provocando a redução de partículas e o aumento da área superficial da fase dispersa. Assim, a alternativa B apresenta informações CORRETAS o que não responde a questão, uma vez que ela pede a alternativa INCORRETA, tornando o recurso improcedente.

Desta forma fica mantido o gabarito, uma vez que o recurso é improcedente.

Fonte Bibliográficas:

ORDOÑES, J.A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, v.1, 2005.

QUESTÃO 47.

Situação: IMPROCEDENTE

RECURSO:

Os recursos afirmam que:

- A resposta correta seria a alternativa A – secagem natural, uma vez que a secagem natural não é um processo em que se controla a umidade, ao invés da alternativa D – fluidização, haja vista que a fluidização pode ser usada para a secagem de matérias primas ou produtos alimentícios.
- Não há alternativa correta para a questão 47 uma vez que todas as alternativas são utilizadas na conservação de alimentos pelo controle da umidade

JUSTIFICATIVA:

Conforme descrito por Oetterer, Regitano-d'Arce e Spoto (2006) a secagem natural consiste na retirada da umidade dos alimentos de forma natural, consistindo em um tratamento no qual o controle da umidade do produto se dá pela retirada de água até um percentual conhecido e desejado.

A questão solicita a alternativa que não apresente um MÉTODO utilizado para conservação de alimentos pelo controle de umidade. Nesse contexto, a alternativa D seria a correta, pois a fluidização de fato pode ser usada no processo de secagem, uma vez que a literatura afirma que ela proporciona um maior contato superficial entre sólido e fluido, favorecendo a transferência de massa e calor, no entanto, esse fato torna apenas uma operação e/ou processo que pode ser inserido em um dos métodos de conservação de alimentos pelo controle de umidade que é a secagem, tornando o recurso improcedente.

Desta forma fica mantido o gabarito, uma vez que o recurso é improcedente.

Fonte Bibliográficas:

ORDOÑES, J.A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, v.1, 2005.

GAVA, A.J. et al. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. São Paulo: Nobel, 2008.

OETTERER, M. REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SOPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.

QUESTÃO 58.

Situação: IMPROCEDENTE

RECURSO:

Na questão 58 ele pede o valor da umidade da soja em base seca, a questão certa por gabarito trás o valor de 12,49%. Mas sendo o cálculos realizado pela fórmula $\frac{((\text{Peso inicial} - \text{peso final})/\text{peso final}) \times 100}{1}$ o valor encontrado é de 12,5%, já quando aplica-se a formula em $\frac{((\text{Peso inicial} - \text{peso final})/\text{peso inicial}) \times 100}{1}$ o valor será de 11,11%, como não tinha certeza de qual fórmula usar, acabei marcando a única alternativa que possuía gabarito correto. Questão trouxe um valor aproximado que não foi alertado o mesmo no enunciado, onde pedia-se o valor exato.

Justificativa.

O recurso é improcedente e equivocado, pois a questão 58 questiona qual microrganismo está envolvido na deterioração do pão, causando as famosas manchas pretas, não havendo qualquer relação com o texto descrito no recurso.

Desta forma fica mantido o gabarito, uma vez que o recurso é improcedente.

QUESTÃO 52.

Situação: IMPROCEDENTE

RECURSO:

A resposta considerada correta para questão foi a letra A - 0,70. GAVA,1984 diz que a maioria do crescimento bacteriano é impossível quando a atividade de água é menor do que 0,90. A maioria dos fungos e leveduras é inibida entre os valores 0,80 e 0,88, respectivamente. Concluindo que com uma atividade de água de 0,80 o crescimento de fungos já seria inibido temos que a alternativa verdadeira seria a B.

JUSTIFICATIVA:

De acordo com PITT 1996 e TANIWAKI 2001. Em alimentos com A_w superior à 0,70, existe a possibilidade de deterioração microbiana, embora outros fatores estejam envolvidos, com a temperatura de estocagem, a disponibilidade de oxigênio, a presença de antifúngicos, os métodos de garantir a manutenção da a_w e o número e tipos de microrganismos xerofílicos presentes. Por outro lado Segundo a FAO a manutenção de alimentos abaixo de 0,7 de a_w é uma técnica eficaz usada mundialmente para controlar estragos provocados por fungos e produção de micotoxinas em alimentos.

Desta forma fica mantido o gabarito, uma vez que o recurso é improcedente.

Fonte Bibliográficas:

PITT, J.I. et al. Food mycology. 3. ed. Washington: EDITORA, 1996.

TANIWAKI, Marta; SILVA, Neusely. Microbiologia: fungos deteriorantes em alimentos. Campinas: EDITORA, 2001.

<http://www.fao.org>

QUESTÃO 53.

Situação: IMPROCEDENTE

RECURSO:

Segundo FORSYTHE (2013), página 109, consta tabela de atividade de água de diferentes alimentos com os seguintes valores: Faixa de atividade de água - Alimentos 0,95-0,91: Alguns queijos (p.ex. Cheddar; Carne curada (presunto) Alguns sucos de frutas concentrados; Alimentos contendo 55 % de sacarose ou 12% de NaCl. 0,87-0,80: A maioria dos sucos de frutas concentrados, leite condensado, xarope de chocolate, xarope de frutas, farinha, arroz, grãos contendo 15 a 17% de umidade, bolo de frutas. Nestes termos solicito a anulação da questão, pois a faixa de atividade de água dita como resposta destoa da referência da literatura especializada, não existindo opção que compreenda a faixa de atividade de água proposta na questão 53.

Justificativa.

Segundo GAVA 2007 a A_w da maioria dos sucos concentrados de frutas varia de 0,73 a 0,94. Por exemplo um suco de laranja a 47 Brix possui A_w na faixa de 0,90 a 0,94 enquanto que a 65 Brix esta na faixa de 0,80 a 0,84.

Desta forma fica mantido o gabarito, uma vez que o recurso é improcedente.

Fonte Bibliográficas:

Altanir Jaime Gava, NBL Editora, 2007 - 284 páginas. Princípios de tecnologia de alimentos.

QUESTÃO 60.

Situação: PROCEDENTE

RECURSO:

A questão 60 pede a alternativa incorreta sobre leveduras, a mesma possui duas alternativas incorretas. A alternativa A traz em seu texto que as leveduras são fungos não filamentosos, unicelulares, de forma variada. A referida alternativa se torna incorreta pois deveria ter escrito que as mesmas apresentam-se **CARACTERISTICAMENTE** sob forma unicelular.

Justificativa.

A banca considera o recurso procedente pelo fato de não ter ficado claro na questão que as leveduras se apresentam, usual e preferencialmente, sob forma unicelular, sendo que existe algumas exceções na forma pluricelular o que ocasiona duas alternativas incorretas. A questão deve ser anulada.

A Banca se manifesta pela ANULAÇÃO da questão.

Fonte Bibliográficas:

The yeasts a taxonomic study, fifth edition, edited by Cletus Kurtzman, J.W. Fell, Teun Boekhout. Elsevier. U.S.A, 2011.