

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto 1

A dieta ideal

1 Sempre estive dividido entre a volúpia de comer bem e a necessidade de me alimentar com saúde. A gula venceu
2 boa parte das batalhas. Nunca hesitei entre um camarão ao alho e óleo e um chuchu refogado. Mas a idade aumenta e
3 o desejo de cuidar da saúde cresce. Aboli a carne de porco há anos, depois de ter lido que era a mais prejudicial. Se
4 algum cientista dizia, devia estar certo. Abandonei os torresminhos, as linguiças, os pernis! Em minha recente viagem
5 ao Japão, soube que pesquisadores do mundo todo estão estudando a dieta de Okinawa. É o lugar onde mais se vive
6 no mundo. Há gente com mais de 100 anos, andando de bicicleta na rua. O que eles comem rotineiramente? Carne de
7 porco! Quase chorei de tristeza pelo tempo perdido! Lamentei-me por todos os lombos assados que desdenhei! E os
8 ovos? Garantiam que a gema era um veneno para o colesterol. Eu adoro ovo. Mas passei a evitar. Com a maior cara de
9 pau, o mundo científico, há algum tempo, anunciou o contrário: ovo faz bem! Quem me devolve as omeletes não
10 comidas?

11 Durante algum tempo, para melhorar o colesterol, eu tomava “água de berinjela”. Deixa-se a berinjela na água
12 durante a noite e bebe-se em jejum. Não há maneira mais horrenda de começar o dia. No exame seguinte, meu
13 colesterol continuava igual. Óbvio, o culpado era eu:

14 — Você deve ter exagerado em outras coisas. Se não fosse a berinjela, teria piorado! — acusou-me o médico
15 alternativo.

16 (...)

17 E a história dos radicais livres? Partem do pressuposto de que cada célula é uma “fábrica”, cujo funcionamento
18 deixa resíduos. É preciso eliminá-los com uma boa alimentação. A tese é ótima. A vilã sempre é a carne vermelha.
19 Aconselha-se a substituição pela soja! Assim, tentei viver à base de carne de soja! Era tão gostosa como mastigar
20 isopor! Também incorporei leite de soja. (...) Depois soube que o cálcio do leite animal é importante para os ossos! Em
21 quem acredito?

22 A última moda em alimentação é a quinoa. Provéem dos Andes e é considerada completa em termos nutricionais.
23 Tem sabor de nada. Achava impossível algo ter sabor de coisa nenhuma, mas é o caso da quinoa. Dia desses, estava
24 com um amigo em uma lanchonete. Ele vive de regime. Viu no menu: sanduíche de quinoa. Aconselhei:

25 — É um alimento maravilhoso que não engorda.

26 Agi com boa intenção. Talvez ele gostasse. Veio um hambúrguer de quinoa frita. Duas desvantagens de uma vez:
27 engordava por causa da fritura e só tinha gosto do óleo em que mergulhara! Quase perdi o amigo!

28 Tudo o que é delicioso parece fazer mal: batatas fritas, hambúrgueres, refrigerantes, hot-dogs, bacon e, claro,
29 qualquer delícia feita de açúcar!

30 Penso na minha avó, que cozinhava com banha de porco e quase chegou aos 90. E em outras velhas que conheci.
31 Talvez o povo do passado soubesse algo sobre alimentação que o tempo esqueceu. No mínimo, eles não viviam
32 estressados com tantas dietas e informações. Sentiam-se felizes por desfrutar a comida. Dietas são boas. Mas acredito
33 que o principal ingrediente para a boa saúde é a paz de espírito.

CARRASCO, Walcyr. Revista Veja. São Paulo, 5 maio 2010.

01. Melhor expressa a ideia central do texto:

- A) os equívocos sobre as orientações alimentares.
- B) a supervalorização das dietas promotoras de saúde em detrimento do prazer de comer.
- C) a relação estreita entre a chegada da maturidade e o aumento dos cuidados com a saúde.
- D) a sabedoria dos idosos com relação à boa alimentação.
- E) o papel das dietas no mundo contemporâneo.

02. A palavra “pressuposto” (linha 17) pode ser substituída, sem prejuízo para o entendimento do texto, por

- A) hipótese.
- B) afirmação.
- C) síntese.
- D) conclusão.
- E) argumento.

03. A figura de linguagem em destaque no trecho “(...) a gema era um veneno para o colesterol” (linha 8) é a
- A) prosopopeia. B) catacrese.
C) metáfora. D) sinestesia.
E) antítese.
04. As circunstâncias indicadas pelos conectivos “para” (linha 11) e “Assim” (linha 19) expressam, respectivamente,
- A) finalidade e explicação. B) causa e consequência.
C) concessão e conformidade. D) finalidade e conclusão.
E) proporção e consequência.
05. Enquadram-se na mesma regra de acentuação gráfica:
- A) “saúde” e “sanduíche”. B) “óleo” e “hambúrguer”.
C) “provém” e “você”. D) “volúpia” e “científico”.
E) “impossível” e “história”.
06. Assim como “açúcar” (linha 29), escrevem-se com ç:
- A) asper...ão, preten...ão, men...ão. B) disten...ão, geringon...a, judia...ão.
C) indiscri...ão, deten...ão, obse...ão. D) pa...oca, exten...ão, reivindica...ão.
E) absten...ão, exce...ão, un...ão.
07. Assim como em “(...) tentei viver à base de carne de soja!” (linha 19), a crase está empregada corretamente, **exceto** em
- A) As dietas muito restritivas fazem mal à saúde.
B) À proporção que comeres melhor, terás mais vitalidade.
C) Para emagrecer, tomou o remédio gota à gota.
D) Refiro-me àqueles nutricionistas que chegaram agora.
E) Leite de soja e quinoa foram incorporados à minha dieta.
08. O verbo “mergulhar” (linha 27) está empregado no pretérito mais-que-perfeito do indicativo e assinala
- A) uma ação habitual.
B) uma ação anterior a outro fato do passado.
C) um fato passado, mas de incerta localização no tempo.
D) um acontecimento que ocorria com frequência no passado.
E) um fato já concluído em determinado momento do passado.
09. O verbo abolir, em “Aboli a carne de porco (...)” (linha 3), é defectivo, pois sua conjugação não é completa. **Não** é verbo defectivo:
- A) trovejar. B) falir.
C) computar. D) suar.
E) colorir.
10. No trecho “(...) há anos” (linha 3), substituindo-se o verbo **haver** pelo verbo **fazer**, no mesmo tempo e com a concordância correta, tem-se
- A) fez. B) faziam.
C) fazia. D) faz.
E) fazem.
11. Homônimos são palavras que têm a mesma pronúncia (às vezes a mesma grafia), mas significados diferentes. É o caso de “mal” (antônimo de **bem**) (linha 28) e mau (antônimo de **bom**). Quanto à significação das palavras homônimas, estão **incorretos** os significados de
- A) censo (recenseamento) e senso (juízo)
B) broxa (pincel) e brocha (prego)
C) sessão (reunião) e seção (repartição)
D) caçar (perseguir) e cassar (invalidar)
E) incipiente (ignorante) e insipiente (iniciante)

Texto 2

Um país de analfabetos científicos (Camila Guimarães)

1 A maioria da população brasileira não domina a linguagem científica necessária para lidar com situações
2 cotidianas, tais como ler resultados de exames de sangue, calcular se o tanque tem gasolina suficiente para uma
3 viagem, compreender o impacto de ações no meio ambiente ou entender a cobrança da conta de luz.

4 Essa é a conclusão da primeira pesquisa nacional que mede o índice de letramento científico (ILC) do brasileiro,
5 feita pelo Instituto Abramundo, em parceria com o Instituto Paulo Montenegro, do Grupo IBOPE, e a ONG Ação
6 Educativa.

7 Quase 65% da população metropolitana entre 14 e 50 anos, com mais de quatro anos de estudos, têm um ILC,
8 no máximo, rudimentar. Pouco menos de um terço (31%) consegue entender textos com um grau um pouco maior de
9 dificuldade, como interpretar a tabela de nutrientes em rótulos de produtos e especificações técnicas de produtos
10 eletroeletrônicos. A maioria absoluta, 79%, além de não conseguir entender os termos científicos que lê, é incapaz de
11 aplicar esse conhecimento a situações cotidianas, como ler um manual de instrução para usar um aparelho doméstico.

12 Entre os que fazem ou fizeram curso superior, apenas 11% podem ser considerados proficientes. Há uma parcela
13 significativa, de 37%, que não passa do nível rudimentar. Entre os que estudaram até o ensino médio, a situação é ainda
14 mais crítica: apenas 1% é proficiente e mais da metade (52%) tem domínio rudimentar.

15 "Nós já esperávamos um resultado ruim, mas o que veio foi péssimo", afirma Ricardo Uzal, presidente do
16 Abramundo. "Nós sabemos o quanto a ausência do domínio científico impede o exercício da cidadania. Quem tem esse
17 domínio se coloca de forma diferente diante de problemas do dia a dia, sabe questionar, propor soluções, testar
18 alternativas". Uzal diz ainda que a pesquisa mostra que faltam políticas públicas adequadas, para melhorar o ensino de
19 ciências nas escolas. Os resultados da pesquisa da Abramundo evidenciam ainda a falta de habilidade matemática
20 aplicada ao dia a dia. "A Matemática serve como base para todas as outras ciências", afirma Uzal.

21 Para os organizadores da pesquisa do ILC, o resultado mostra a urgência de se criar políticas públicas de
22 educação, para melhorar a eficiência do ensino da disciplina no ensino fundamental e médio.

Disponível em: < <http://epoca.globo.com/vida/noticia/2014/09/um-pais-de-banalfabetos-cientificosb.html>>. Acesso em: 2 nov. 2016. Adaptado.

12. De acordo com o texto,

- A) a investigação sobre letramento científico comprova a importância do conhecimento aritmético para a aprendizagem eficaz de ciências.
- B) o domínio insuficiente da linguagem científica demonstra que o brasileiro não está preparado para enfrentar circunstâncias inusitadas.
- C) a pesquisa, realizada pelo Instituto Abramundo, Instituto Paulo Montenegro e ONG Ação Educativa, mostra que não há uma relação direta entre o nível de escolaridade do sujeito e seu índice de letramento científico.
- D) apesar de o déficit científico do brasileiro ter sido evidenciado por pesquisa nacional, Ricardo Uzal, presidente do Instituto Abramundo, acredita que não devemos ser pessimistas com relação a esse resultado.
- E) é urgente, segundo os organizadores da pesquisa sobre letramento científico, a construção de políticas públicas direcionadas para o ensino de disciplinas que auxiliem na formação de cidadãos brasileiros.

13. Para persuadir o leitor a aceitar o que lhe foi comunicado no texto, a autora

- A) fez uso de verbos no imperativo e de vocativos.
- B) utilizou expressões em primeira pessoa, com o intuito de manifestar suas convicções.
- C) apoiou-se tão somente em dados numéricos.
- D) empregou uma linguagem preferencialmente conotativa.
- E) embasou-se em dados concretos e em argumentos de autoridade.

14. No segundo parágrafo do texto, o pronome demonstrativo "Essa" (linha 4) faz alusão ao segmento

- A) "a conclusão" (linha 4).
- B) "a linguagem científica" (linha 1).
- C) "A maioria da população brasileira" (linha 1).
- D) "A maioria... de luz." (primeiro parágrafo).
- E) "primeira pesquisa nacional" (linha 4).

15. A locução adjetiva "de nutrientes" (linha 9) pode ser substituída pelo adjetivo **nutricional**. A correspondência entre a expressão e o significado está **falsa** em

- A) inflamação do baço = esplênica.
- B) brincadeira de criança = pueril.
- C) medo de fantasma = espectral.
- D) som da garganta = gutural.
- E) nariz de águia = aguilino.

16. Na oração “Pouco menos de um terço (31%) consegue entender textos (...)” (linha 8), a forma verbal grifada está no singular, concordando com o numeral da fração (1/3). A concordância do verbo com o sujeito está **em desacordo** com a norma culta em
- A) Mais de um país sul-americano sofre com o despreparo científico de seus habitantes.
 - B) Precisa-se de mais esforços e vontade política, para se resolver os problemas da educação nacional.
 - C) Deve haver maneiras de melhorar o ensino de ciências nas escolas brasileiras.
 - D) Os Estados Unidos alfabetiza cientificamente a sua população.
 - E) Podem ocorrer problemas sérios em decorrência do baixo letramento científico dos cidadãos brasileiros.
17. A regência verbal está **indevidamente** empregada em
- A) Visamos a uma sociedade detentora de letramento científico.
 - B) Os pesquisadores simpatizaram o voluntariado.
 - C) O ensino de ciências no Brasil, para avançar, deve obedecer aos padrões europeus.
 - D) Os brasileiros preferem montar um aparelho doméstico com base na intuição a ler o manual de instruções.
 - E) Devemos responsabilizar a falta de políticas públicas pela nossa defasagem no âmbito científico.
18. Camila Guimarães emprega algumas aspas ao longo do texto. São regras para o uso desse sinal de pontuação, **exceto**
- A) sugerir dúvida ou surpresa.
 - B) destacar palavras estrangeiras.
 - C) iniciar e finalizar citações.
 - D) indicar mudança de interlocutor nos diálogos.
 - E) destacar neologismos.
19. A Redação Oficial deve caracterizar-se por alguns atributos próprios da Administração Pública, os quais estão previstos na Constituição Federal. **Não** é característica básica das comunicações oficiais:
- A) pluralidade.
 - B) concisão.
 - C) clareza.
 - D) uso do padrão culto da linguagem.
 - E) impessoalidade.
20. Sobre redação de documentos oficiais, é **correto** afirmar-se que
- A) o memorando é utilizado para comunicações extensas e sigilosas entre unidades administrativas de um mesmo órgão.
 - B) o fecho recomendado para autoridades da mesma hierarquia ou de hierarquia inferior é *Respeitosamente*.
 - C) o requerimento é uma modalidade de comunicação que serve para solicitar um direito resguardado por lei.
 - D) no fecho do requerimento, devem constar as palavras *Nestes termos, pede deferimento*, as quais não podem ser abreviadas.
 - E) a correspondência oficial encaminhada a reitores de universidades deve trazer, como forma de tratamento, a expressão *Vossa Senhoria*.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Edulcorantes são substâncias adicionadas aos alimentos, com o objetivo de alterar características específicas. É função do edulcorante:
- A) altera a cor.
 - B) altera o aroma.
 - C) confere sabor doce.
 - D) intensifica o gosto ácido.
 - E) aumenta a viscosidade.
22. Substância intencionalmente adicionada, com a finalidade de conservar, intensificar ou modificar propriedades, desde que não prejudique o valor nutritivo. Trata-se de
- A) aditivo para alimento.
 - B) alimento.
 - C) aditivo incidental.
 - D) gêneros alimentícios.
 - E) produtos alimentícios.
23. **Não** é finalidade da refrigeração:
- A) diminuir degradação de pigmentos.
 - B) inibir crescimento microbiano.
 - C) retardar atividade enzimática.
 - D) inativar enzimas.
 - E) reduzir a desnaturação proteica.

24. Procedimento Operacional Padronizado (POP) é um procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Deve constar no Manual de Boas Práticas de uma Empresa de serviço de alimentação o POP
- A) higienização de automóveis da empresa.
 - B) histórico de saúde dos colaboradores.
 - C) higienização do reservatório de água.
 - D) controle de entrega de equipamentos de proteção individual.
 - E) estudo de áreas insalubres da linha de produção.
25. Segundo a resolução – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. Este responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação. **Não** faz parte dos temas que o responsável técnico deve cursar:
- A) contaminantes alimentares.
 - B) controle integrado de pragas.
 - C) doenças transmitidas por alimentos.
 - D) manipulação higiênica dos alimentos.
 - E) boas práticas.
26. Refere ao método de branqueamento:
- A) leva em consideração a temperatura ou o tempo, para definir o processo.
 - B) destrói completamente a microbiota do alimento.
 - C) elimina esporos bacterianos de forma eficiente em alimentos ácidos (pH < 4,5) e pouco ácidos (pH > 4,5).
 - D) utiliza temperaturas acima de 100°C por curto período de tempo.
 - E) elimina micro-organismos deteriorantes e patogênicos capazes de se desenvolver em um produto ácido (pH < 4,5).
27. Transferência de calor onde existe movimentação constante das moléculas presentes pela influência da fonte de calor:
- A) fricção.
 - B) condução.
 - C) radiação.
 - D) convecção.
 - E) irradiação.
28. Recipientes plásticos rígidos, semirrígidos, como copos, tubos, garrafas e frascos, são largamente utilizados como embalagem de alimentos. **Não** é característica dessas embalagens:
- A) têm menor resistência química que os metais.
 - B) são produzidas a custo relativamente baixo.
 - C) não são resistentes a impactos e pressão.
 - D) têm alto peso, porém são inertes.
 - E) são de fácil reciclagem e biodegradabilidade.
29. O crescimento do mercado de alimentos pré-prontos refrigerados e com curta vida de prateleira levou o mercado de embalagens a desenvolver novas soluções de conservação de alimentos. Dentre as características, **não** se refere a embalagens ativas:
- A) embalagens com autoventilação.
 - B) filmes que liberam vapor.
 - C) indicadores de tempo e de temperatura.
 - D) rótulos que evidenciam adulterações.
 - E) filmes com antibióticos, para eliminar micro-organismos.
30. A reação de Maillard ocorre, quando há interação de grupos amina de aminoácidos, peptídeos e proteínas com um aldeído (açúcar redutor), resultando sempre na degradação dos carboidratos com formação de pigmentos escuros. Dos açúcares abaixo relacionados, os dois açúcares, que se encaixam no perfil, para participar da reação de Maillard, são
- A) maltose e galactose.
 - B) glicose e sacarose.
 - C) trealose e frutose.
 - D) lactose e tremalose.
 - E) sacarose e celobiose.
31. Uma das finalidades dos microrganismos indicadores é avaliar a qualidade microbiológica dos alimentos estudados, visando à vida de prateleira e à segurança alimentar. São características de um microrganismo indicador:
- A) pode ter características de detecção de outros microrganismos da flora do alimento.
 - B) sua correção e crescimento devem ter correlação diretamente proporcional à qualidade do produto.
 - C) seu crescimento deve ser afetado por outros microrganismos da flora do alimento.
 - D) deve ser quantificável de forma eficiente, não importando o tempo necessário.
 - E) estar presente e ser detectável em todos os alimentos, cuja qualidade (ou sua ausência) deve ser avaliada.

32. A cura da carne foi um dos primeiros métodos de conservação de produtos de origem animal. A alta variação da qualidade, no início, provocou o desenvolvimento de novos métodos, ingredientes, aditivos e coadjuvantes. É função dos nitratos e nitritos na cura das carnes:
- A) evitar o desenvolvimento do aroma da carne.
 - B) facilitar o processo de rancificação.
 - C) dar cor ao embutido.
 - D) inibir o crescimento de algumas bactérias.
 - E) evitar o crescimento de microrganismos deterioradores.
33. A defumação de carnes tem por objetivo o desenvolvimento de sabor, da cor e do aroma característicos. A fumaça utilizada possui componentes específicos que propiciam *bouquet* próprio ao produto final. Sobre a defumação de produtos cárneos, é **correto** dizer-se que
- A) a defumação pode ser feita a frio ou a quente.
 - B) o produto é exposto à fumaça de forma indireta.
 - C) não podem ser utilizados aromas durante a fabricação.
 - D) a madeira utilizada para formar a fumaça não influencia no produto final.
 - E) o uso de vapores líquidos é limitado ao tipo da matéria-prima.
34. A homogeneização do leite tem como objetivo prolongar a estabilidade da emulsão da gordura, reduzindo mecanicamente o tamanho dos glóbulos. **Não** é efeito da homogeneização:
- A) facilidade de agregação dos glóbulos homogeneizados.
 - B) aumento da tendência de formar espuma.
 - C) a cor se torna mais branca.
 - D) diminui a tendência à auto-oxidação.
 - E) diminuição da fração proteica na membrana.
35. A composição química do leite faz com que ele seja um alimento de suma importância para a dieta humana. Por conta dessas mesmas características, é excelente substrato para o crescimento de diversos microrganismos. Sobre a manutenção da qualidade microbiológica do leite, é **correto** afirmar-se que
- A) somente quando a ordenha for manual é que o leite deve ser mantido na granja em cântaras ou tanques refrigerados, até ser transportado aos centros de coleta, centrais leiteiras ou centros de beneficiamento ou processamento.
 - B) após a ordenha, o leite deve ser transportado imediatamente aos centros de coleta, centrais leiteiras ou centros de beneficiamento ou processamento.
 - C) após a ordenha, o leite deve ser mantido na granja, em cântaras ou tanques refrigerados, e ser transportado apenas no momento do beneficiamento ou processamento.
 - D) após a ordenha mecânica, o leite pode ser mantido na granja, fora da refrigeração, em cântaras ou tanques, até ser transportado aos centros de coleta, centrais leiteiras ou centros de beneficiamento ou processamento.
 - E) após a ordenha, o leite deve ser mantido na granja, em cântaras ou tanques refrigerados, até ser transportado aos centros de coleta, centrais leiteiras ou centros de beneficiamento ou processamento.
36. A confirmação da pasteurização do leite, e sua intensidade, leva em consideração a presença (+) ou ausência (-) de substâncias. Leites que receberam pasteurização, alta pasteurização e até esterilização apresentam combinações diferentes de fosfatase alcalina e peroxidase após o processo. Dessa forma, o leite pasteurizado teria como características
- A) fosfatase alcalina (-) peroxidase (-).
 - B) fosfatase alcalina (-) peroxidase (+).
 - C) fosfatase alcalina (+) peroxidase (+).
 - D) fosfatase alcalina (+) peroxidase (-).
 - E) nenhuma das anteriores.
37. **Não** é leite fermentado:
- A) Labneh.
 - B) Kefir.
 - C) Kumys.
 - D) Petit Suisse.
 - E) Skyr.
38. Existem várias formas de se classificar os queijos, ingredientes, se o leite foi pasteurizado, região produtora e maturação. Uma delas é pelo conteúdo de umidade no produto final. Os queijos não maturados, como Cottage, Burgos e Muçarela, são classificados como
- A) moles.
 - B) semimoles.
 - C) duros.
 - D) muito duros.
 - E) firmes.

39. As alterações na estrutura e na composição química do pescado refletem em mudanças sensoriais, como aparência, firmeza e odor, que podem ser percebidos, com facilidade, no entreposto e até mesmo pelo consumidor final. São sinais de pescado com qualidade para comercialização e consumo:
- A) superfície do pescado com limo opaco.
 - B) corpo macio, retém marca dos dedos ao pressionar.
 - C) olhos fundos e opacos.
 - D) brânquias com cores opacas e muco.
 - E) olhos convexos e brilhosos.
40. Segundo a Instrução normativa Nº 1, de 7 de janeiro de 2000, a polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do fruto. No caso de polpas destinadas à industrialização de outras bebidas e não ao consumo direto, **não** pode(m) ser adicionado(s) no processo de obtenção de polpa:
- A) acidulante.
 - B) conservadores químicos.
 - C) fragmentos de insetos.
 - D) corantes naturais.
 - E) água.
41. Os padrões de identidade e qualidade têm como objetivo estabelecer características, para facilitar a fiscalização de empresas produtoras de polpa de frutas, com isso garantirem o acesso a produtos com qualidade mínima pelo consumidor. **Não** é característica estabelecida pelos Padrões de Identidade e Qualidade de polpa de frutas:
- A) teor mínimo de sólidos solúveis totais.
 - B) quantidade de açúcar não redutor.
 - C) aroma próprio.
 - D) quantidade mínima de proteínas.
 - E) percentual mínimo de lipídeos totais.
42. O uso de açúcares, para a diminuição da atividade de água dos alimentos, junto com processos térmicos adequados, promove um método de conservação simples e eficiente. **Não** é(são) alimento(s) preservado(s) pelo uso do açúcar:
- A) frutas cristalizadas.
 - B) geleia.
 - C) doce em massa.
 - D) fruta em calda.
 - E) pickles.
43. Sobre a classificação de sucos, néctares, refrescos e refrigerantes, é **correta** a explicação
- A) refresco: bebida fermentada diluída em água potável com adição de açúcares.
 - B) suco: bebida fermentada não diluída ou concentrada.
 - C) néctar: polpa da fruta diluída em água potável com adição de açúcares.
 - D) refrigerante de fruta: diluído sem obrigação de presença do suco da fruta com adição de dióxido de carbono.
 - E) suco tropical: produto com adição de água, obtidos da polpa ou de suco concentrado.
44. Osmose reversa e ultrafiltração são operações em que alguns solutos em solução são removidos seletivamente por uma membrana semipermeável. **Não** é(são) finalidade(s) do processo de osmose reversa:
- A) eliminar bactérias.
 - B) concentrar e purificar sucos de frutas.
 - C) concentrar amido de trigo, leite e café.
 - D) clarificar vinho e cerveja.
 - E) desmineralizar e purificar água.
45. Amidos e féculas são produtos amiláceos das partes comestíveis dos vegetais. Enquanto o primeiro é extraído das partes aéreas, o segundo é extraído das partes subterrâneas. Estão presentes no amido ou na fécula e influenciam diretamente na gelatinização:
- A) glutenina e gliadina.
 - B) amilase e gliadina.
 - C) amilase e amilopectina.
 - D) glutenina e amilopectina.
 - E) gliadina e amilopectina.
46. Desidratação dos açúcares com a indução de ligações duplas e a formação de anéis insaturados que absorvem a luz e provocam o aparecimento da cor, enquanto os anéis se condensam uns com os outros, para produzir polímeros com cor e aroma. Isso é
- A) reação de maillard.
 - B) caramelização.
 - C) formação de gel.
 - D) degradação de stecker.
 - E) degradação das cetosaminas.

47. Pré-misturas ou misturas prontas para o preparo de alimentos são os produtos obtidos pela mistura de ingredientes destinados ao preparo de alimentos pelo consumidor com a adição de outros ingredientes. **Não** é vantagem do uso de pré-mistura na panificação:
- A) assistência tecnológica aos clientes pelas empresas.
 - B) diminuição de pesagem individual de ingredientes.
 - C) liberdade para desenvolvimento de novas formulações.
 - D) aumento no número de itens a serem estocados.
 - E) redução do número de itens a serem estocados.
48. Os testes sensoriais têm objetivos diferentes e formas de apresentação de amostra também diferentes. Um deles, o provador, recebe duas amostras codificadas e é solicitado a circular em uma ficha que apresenta certa característica sensorial em maior intensidade. Trata-se do teste
- A) triangular.
 - B) pareado.
 - C) duo-trio.
 - D) de ordenação.
 - E) de comparação múltipla.
49. A concentração de sucos tem por objetivo reduzir parte da água nos alimentos (1/3 ou 2/3). O processo pode ser realizado de diversas formas, como evaporação simples, evaporação a vácuo com tachos abertos e fechados e evaporadores de placa. **Não** é vantagem do método de concentração de sucos:
- A) preferência do consumidor pelo produto concentrado.
 - B) método de conservação de alimentos.
 - C) preservação dos nutrientes dos sucos.
 - D) economia de embalagem, transporte e armazenamento.
 - E) redução da atividade de água.
50. O processo de cura de carnes foi desenvolvido, primeiramente, como forma de preservação da carne. Hoje, ele tem sido mais aplicado para o aprimoramento da cor e do sabor dos produtos. Sobre os ingredientes utilizados na cura de carnes, é **correto** afirmar-se que
- A) açúcar confere sabor.
 - B) fosfatos são utilizados para estabilização da cor.
 - C) nitrito ou nitrato aumentam a retenção de água.
 - D) ascorbato ou eritorbato previnem a germinação do *Clostridium botulinum*.
 - E) sal serve de substrato para a fermentação láctica.