

Escola Superior Agrária de Coimbra
Licenciatura em Engenharia Alimentar
Processamento Geral de Alimentos
Módulo 1: Técnicas de preservação. Frio e Secagem

	V ou F
1- As causas mais comuns de alteração dos alimentos são químicas	
2- O frio e o calor não controlados poderão causar deterioração dos alimentos	
3- A luz não influencia a qualidade dos alimentos	
4- Os alimentos de baixo pH (<4,5) não são alterados facilmente por bactérias sendo mais sensíveis a alterações por leveduras e fungos	
5- Em geral as frutas apresentam pH elevados razão pela qual são facilmente atacadas por bactérias	
6- O valor da actividade da água varia entre 0 e 2	
7- As bactérias apresentam um crescimento óptimo para valores de a_w inferiores a 0,8	
8- Os microrganismos mesófilos estão adaptados ao frio apresentando crescimento óptimo a 0°C	
9- A utilização de baixas temperaturas pode ser considerado um método de conservação cujo objectivo é a destruição dos microrganismos	
10 – Os romanos já conheciam as bases microbiológicas da conservação de alimentos	
11- As reacções de Maillard e o ranço dos lípidos são exemplos de reacções químicas que conduzem à deterioração dos alimentos	
12- As enzimas naturais dos alimentos se não inactivadas poderão ser uma causa de deterioração dos alimentos	
13- A acção das enzimas naturais dos alimentos é sempre indesejável	