

**3^a
SÉRIE**

CANAL SEDUC-PI3



PROFESSOR (A):

**FELIPE
ROSAL**



DISCIPLINA:

QUÍMICA



CONTEÚDO:

BIOQUÍMICA



TEMA GERADOR:

**CIÊNCIA NA
ESCOLA**



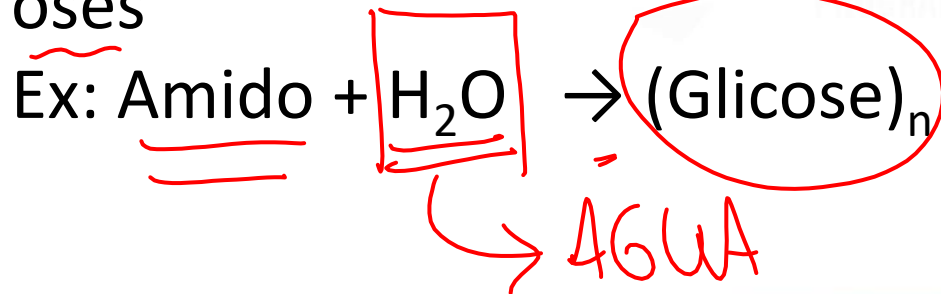
DATA:

23.09.2019

OLIGOSSACARÍDIOS → Junção de 2 a 10 oses.



POLISSACARÍDIOS → Por hidrólise produzem muitas
oses



VÁRIAS

Polissacarídeos.

- São formados por inúmeros monossacarídeos.

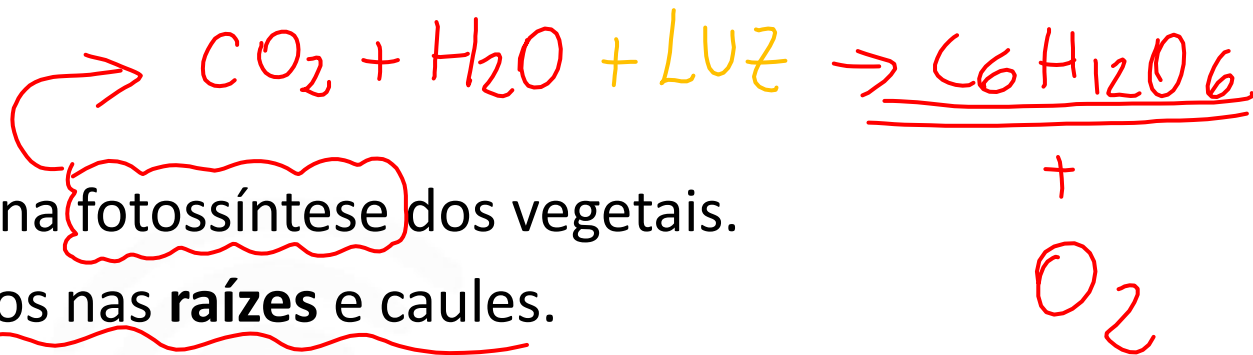
- Insolúveis em água

POLISSACARÍDEOS $(C_6H_{12}O_6)_n$

| DISSACARÍDEOS | CONSTITUINTES | PAPEL BIOLÓGICO | FONTE |
|--------------------------|-----------------------|---------------------------|--|
| AMIDO | ± 1.400 Glicoses | <u>Reserva energética</u> | <u>Raízes, caules e sementes</u> |
| CELULOSE | ± 4.000 Glicoses | <u>Reserva energética</u> | <u>Parede celular das células vegetais</u> |
| GLICOGÊNIO | ± 30.000 Glicoses | <u>Reserva energética</u> | <u>Células do fígado e músculo</u> |

AMIDO

- Produzidos na fotossíntese dos vegetais.
- Armazenados nas raízes e caules.
- Principal fonte de alimento dos seres vivos



Fécula de mandioca,
amido de mandioca
ou polvilho



GLICOGÊNIO

- Reserva energética dos animais (= amido das plantas).
- **Absorção** da glicose do sangue – **união** para formação do glicogênio – **armazenamento** fígado e músculos.



ADOÇANTES ARTIFICIAIS(edulcorantes)

Possuem pouco ou nenhum valor calórico e doçura extremamente superior à sacarose.

ADOÇANTES SINTÉTICOS

* ASPARTAME

* CICLAMATO DE SÓDIO

* ALITAME

* SACARINA

* NEOTAME

ADOÇANTES NATURAIS

* ESTEVIOSÍDEO (STÉVIA)

* SORBITOL

* MANITOL

* FRUTOSE

* MEL COMUM

ALIMENTOS DIET, LIGTH

I - DIET

O alimento Diet é formulado para atender dietas com necessidades especiais e que exijam restrição de algum nutriente, como açúcar, gordura, carboidrato, sódio, glúten, entre outros. Para um produto ser considerado Diet, deve ser retirado 100% de pelo menos um dos ingredientes presentes na composição de um produto convencional.

II – LIGHT

Alimentos com pelo menos 25% de redução de um ou mais componentes presentes na composição de um produto convencional. Esta redução pode ser de açúcar, gorduras, colesterol, sódio, entre outros.

1

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

| | |
|----------------------|------------------|
| 1 - FRIO | GELADEIRA |
| 2 – SALGA | CARNE + SAL |
| 3 – CRISTALIZAÇÃO | BANANA + AÇÚCAR |
| 4 – DEFUMAÇÃO | PRESUNTO+ FUMAÇA |
| 5 – FERMENTAÇÃO | COALHADA |
| 6 – PASTEURIZAÇÃO | LEITE |
| 7 – APERTIZAÇÃO | POTE DE SOPA |
| 8 – ESTERILIZAÇÃO | ALTA TEMPERATURA |
| 9 – SECAGEM | CARNE + SOL |
| 10 – IMERSÃO EM ÓLEO | SARDINHA |
| 11 – IRRADIAÇÃO | CEBOLA |
| 12 – VÁCUO | BISCOITO |
| 13 – LIOFILIZAÇÃO | LEITE EM PÓ |