



# CANAL SEDUC-PI3



PROFESSOR (A):



DISCIPLINA:



CONTEÚDO:



TEMA GERADOR:



DATA:

**FELIPE  
ROSAL**

**QUÍMICA**

**BIOQUÍMICA**

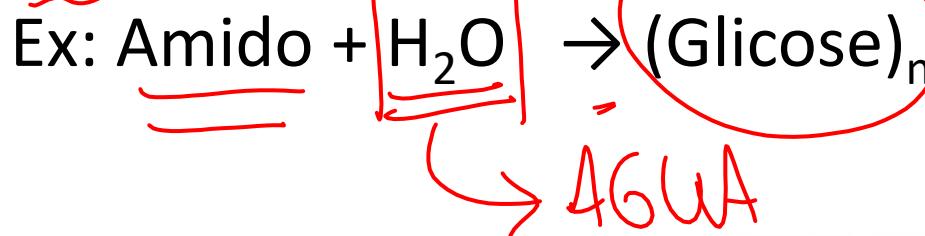
**CIÊNCIA NA  
ESCOLA**

**23.09.2019**

**OLIGOSSACARÍDIOS** → Junção de 2 a 10 oses.



**POLISSACARÍDIOS** → Por hidrólise produzem muitas  
oses

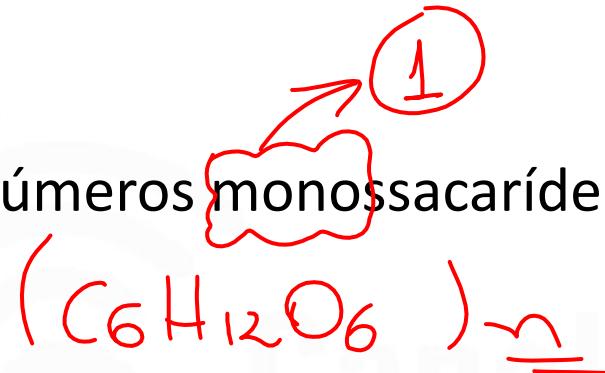


VÁRIAS

## Polissacarídeos.

- São formados por inúmeros monossacarídeos.
- Insolúveis em água

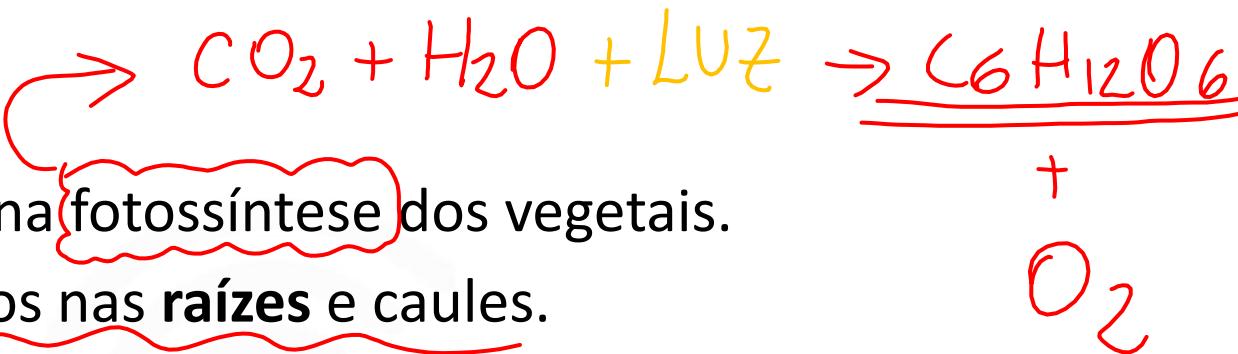
POLISSACARÍDEOS



<del>DISACARÍDEOS</del>	CONSTITUINTES	PAPEL BIOLÓGICO	FONTE
AMIDO	$\pm 1.400$ Glicoses	Reserva energética	Raízes, caules e sementes
CELULOSE	$\pm 4.000$ Glicoses	Reserva energética	Parede celular das células vegetais
GLICOGÊNIO	$\pm 30.000$ Glicoses	Reserva energética	Células do fígado e músculo

# 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 docura 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.

3

1

# CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

1 - FRIO	GELADEIRA
2 – SALGA	CARNE + SAL
3 – CRYSTALIZAÇÃO	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