

**3^a
SÉRIE**

CANAL SEDUC-PI3



PROFESSOR (A):



DISCIPLINA:



CONTEÚDO:



TEMA GERADOR:



DATA:

**FELIPE
ROSAL**

QUÍMICA

REVISÃO

**ARTE NA
ESCOLA**

02.12.2019

06. Dentre as opções abaixo, escolha a que corresponde, respectivamente, às classes das moléculas:

CARBOIDRATO

HEMOGLOBINA, AMIDO, DNA, ÁCIDO PALMÍTICO.

PROTEÍNA

ÁCIDO

DESOXIRIBONUCLEICO.

a) Proteína, glicídio, ácido nucleico, lipídio.

b) Ácido nucleico, glicídio, lipídio, proteína.

c) Proteína, protein, lipídio, ácido nucleico.

d) Glicídio, protein, ácido nucleico, lipídio.

e) Glicídio, lipídio, ácido nucleico, proteína.

LIPÍDIO

07. Esta tabela mostra o teor de proteínas, carboidratos e lípides em alguns alimentos, expresso em gramas por 100g de peso seco.

ALIMENTO	PROTEÍNAS	CARBOIDRATOS	LÍPIDES
* Carne seca	48,0	0	11,0
* Farinha de mandioca	1,3	80,8	0,5
* Arroz	8,0	76,5	1,4
* Toucinho	9,7	0	64,0

ALIMENTO	PROTEÍNAS	CARBOIDRATOS	LÍPIDES
Carne seca	48,0	0	11,0
Farinha de mandioca	1,3	80,8	0,5
Arroz	8,0	76,5	1,4
Toucinho	9,7	0	64,0

Com base nos dados da tabela, assinale a alternativa que contém a dieta mais adequada para um jogador de futebol antes de uma competição.

- a) Arroz com farinha de mandioca.
- b) Arroz com toucinho.
- c) Carne seca com farinha de mandioca.
- d) Carne seca com toucinho.

LETRA: [A]

Atividades físicas demandam uma considerável quantidade de energia do corpo. Sendo assim, o jogador de futebol precisa alimentos ricos em carboidratos, principal fonte de energia a curto prazo.

08. Marque a alternativa que contém apenas monossacarídeos.

- a) Maltose e glicose.
- b) Sacarose e frutose.
- c) Glicose e frutose.
- d) Lactose e glicose.
- e) Frutose e lactose.

* MONOSSACARÍDEOS

- » GLICOSE
- » FRUTOSE
- » GALACTOSE

* DISACARÍDEOS

- » MALTOSE
- » LACTOSE
- * SACAROSE

* POLISSACARÍDEOS

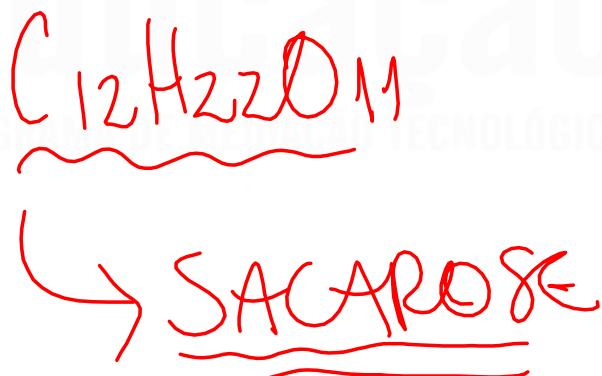
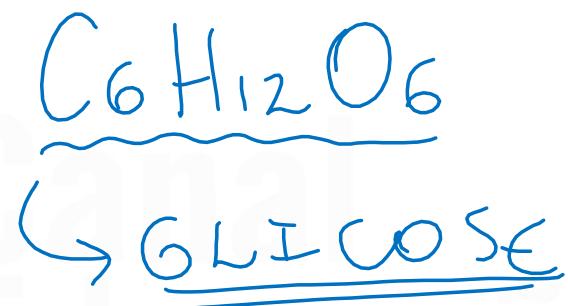
- » AMIDO,
- » GLICOGÊNIO;
- * CELULOSE.

LETRA: [C]

Os **monossacarídeos** são carboidratos simples, solúveis em água, e que não podem ser quebrados pela digestão em moléculas menores. Os monossacarídeos mais conhecidos são a **glicose** (fabricada pelos vegetais na fotossíntese), a **frutose** (encontrada no mel)

09. Marque a alternativa que indica quais os elementos químicos fundamentais encontrados na composição de um carboidrato.

- a) Carbono, hidrogênio e hélio.
- b) Carbono, oxigênio e hidrogênio.
- c) Carbono, cálcio e potássio.
- d) Sódio, potássio e carbono.
- e) Carbono, magnésio e hidrogênio.



Alternativa [B]

Os carboidratos, também chamados de glicídios, são formados basicamente por átomos de carbono, hidrogênio e oxigênio.

10. O dissacarídio encontrado na cana-de-açúcar e o polissacarídio que reveste as células vegetais são, respectivamente:

- a) celulose e glicose.
- b) sacarose e glicogênio.
- c) frutose e celulose.
- d) amido e maltose.
- e) sacarose e celulose.

{ * POLISSACARÍDOS

- AMIDO → RES. ENERG;
- GLICOGÊNIO → RES. ENERG;
- CELULOSE → REVEST. DE CÉLULAS VEGETAIS.