

[ERRATA]

1.000 Questões Comentadas de Provas e Concursos em Nutrição – Pág 376.

04. (IF/RO - MAKIYAMA - 2013) - Analise as assertivas a seguir sobre o armazenamento e a conservação dos alimentos:

- I. Quando o leite é pasteurizado, torna-se isento de microrganismos e pode ser armazenado em temperatura ambiente.
- II. Os alimentos liofilizados têm período de estocagem de até 6 meses.
- III. Frutas, legumes e verduras são alimentos refrigerados que podem permanecer em temperaturas mais altas.
- IV. A disposição dos alimentos na geladeira faz diferença; quanto mais espalhados dentro da prateleira correta, melhor.

Está correto apenas o que se afirma em:

- [A] I e II.
- [B] I, III e IV.
- [C] I, II, III e IV.
- [D] II e IV.
- [E] II.

NÍVEL DE DIFICULDADE: MÉDIO

RESPOSTA

Assertiva I: INCORRETA. O leite pasteurizado passa por um processo de esterilização cujo objetivo é a destruição dos microrganismos presentes, esporulados ou não, ou pelo menos de todos aqueles que possam proliferar-se no produto final. Com isso, busca-se obter um produto microbiologicamente estável para ser possível armazená-lo à temperatura ambiente por um longo período.

Assertiva II: INCORRETA. Os produtos liofilizados não sofrem alterações de tamanho; textura; cor; sabor; aroma; teor de vitaminas; sais minerais; proteínas etc., e, quando conservados adequadamente, mesmo em temperatura ambiente, resistem intactos por muitos anos. A legislação brasileira permite dois anos de validade.

Assertiva III: CORRETA. A refrigeração da maioria dos produtos vegetais é uma estratégia de conservação adequada, sendo assim, tomates e batatas-doces devem ser conservados entre 12 e 16 °C; as abóboras devem ser mantidas em locais secos, entre 10 e 12 °C; as batatas e couves devem ser estocadas em locais frios sob umidade moderada; e algumas frutas devem amadurecer à temperatura ambiente antes do consumo, tais como banana, damasco, melão, kiwi, nectarina, pêssego, pêra e ameixa.

Assertiva III: CORRETA. A refrigeração da maioria dos produtos vegetais é uma estratégia de conservação adequada, sendo assim, tomates e batatas-doces devem ser conservados entre 12 e 16 °C; as abóboras devem ser mantidas em locais secos, entre 10 e 12 °C; as batatas e couves devem ser estocadas em locais frios sob umidade moderada; e algumas frutas devem amadurecer à temperatura ambiente antes do consumo, tais como banana, damasco, melão, kiwi, nectarina, pêssego, pêra e ameixa.

Assertiva IV: CORRETA. Os produtos devem ser dispostos de forma que evitem a formação de blocos compactos, o que compromete a circulação do ar frio.

Resposta: E