

Cargo: Técnico Administrativo-médio

Perfil: Técnico em Química / Área: Alimentos

---

## PADRÃO DE RESPOSTAS

### Questão 1

- Teste triangular

Objetivo: verificar se existe diferença significativa entre duas amostras que sofreram tratamentos diferentes.

Método: cada provador recebe três amostras codificadas e é informado que duas amostras são iguais e uma é diferente. Em seguida, o provador é solicitado a provar as amostras da esquerda para a direita e identificar a amostra diferente.

- Teste de ordenação

Objetivo: comparar diversas amostras ao mesmo tempo com relação a um determinado atributo (doçura, acidez, etc.) e verificar se elas diferem entre si com relação ao atributo avaliado.

Método: apresente as amostras ao provador e solicite que ele ordene as amostras em ordem crescente ou decrescente do atributo sensorial avaliado. A posição das amostras deve ser casualizada com relação aos provadores.

- Teste de comparação pareada

Objetivo: saber se uma amostra apresenta um certo atributo sensorial em maior intensidade que a outra amostra. Este teste é direcional porque chama a atenção do provador para um determinado atributo sensorial (doçura, acidez, etc.).

Método: cada provador recebe duas amostras codificadas e é solicitado a circular a amostra que apresenta uma certa característica sensorial com maior intensidade.

### Questão 2

#### Escala hedônica

O provador expressa sua aceitação pelo produto, seguindo uma escala previamente estabelecida que varia gradativamente, com base nos atributos gosta e desgosta. Há diferentes tipos de escala hedônica, como as verbais: gosta extremamente/desgosta extremamente, excelente/péssimo e a escala hedônica facial. Os pontos da escala são associados a valores numéricos, possibilitando a análise estatística dos resultados.

#### Escala de atitude

É medido o grau de aceitação do produto com base em atitudes do provador em relação à frequência em que estariam dispostos a utilizar/consumir o produto. Tem sido utilizada em pesquisa e desenvolvimento de produtos em virtude de seu alto grau de discriminação entre tratamentos. Consiste basicamente em apresentar as amostras dos produtos, individualmente e inteiramente ao acaso, aos provadores e perguntar-lhes sobre a aceitação delas, segundo uma escala previamente estabelecida, com base em atitudes de uso/consumo.

**Questão 3**Determinação de gordura pelo método de Gerber

Este processo baseia-se na propriedade que tem o ácido sulfúrico de dissolver (hidrolisar) a caseína do leite sem atacar a matéria gorda, quando em concentração determinada. Através da centrifugação, separa-se a matéria gorda dos outros componentes. A matéria gorda, mais leve, acumula-se na parte superior do butirômetro que é graduada fornecendo diretamente o teor de gordura.

Determinação da densidade

O leite é uma emulsão de gordura em água e sua densidade fornece informações sobre a quantidade de gordura nele contida. De maneira geral, um acréscimo de gordura provoca uma diminuição no valor da densidade. Através da densidade é possível detectar uma série de fraudes no leite fornecido. Emprega-se para determinar a densidade do leite o termolactodensímetro, aparelho formado por uma escala de 15° a 45° que representam densidades de 1,015 a 1,045.

A fraude poderá ser constatada se a densidade estiver fora desta faixa.

**Questão 4**

Este método é utilizado para determinar o desenvolvimento da rancidez oxidativa nos óleos e nas gorduras baseado no poder oxidativo dos peróxidos orgânicos sobre o iodeto de potássio. O iodo liberado é então titulado com tiosulfato de sódio. São determinadas todas as substâncias, em termos de miliequivalentes de peróxido por 1000 g de amostra, que oxidam o iodeto de potássio nas condições do teste. Estas substâncias são geralmente consideradas como peróxidos ou outros produtos similares resultantes da oxidação da gordura. É aplicável a todos os óleos e gorduras normais, incluindo margarina e creme vegetal, porém é susceptível e portanto qualquer variação no procedimento do teste pode alterar o resultado da análise.

**Questão 5**Reação para gás sulfídrico

Fundamenta-se na decomposição de aminoácidos sulfurados com liberação de enxofre. Este, em meio ácido, transforma-se em  $H_2S$  e combinado com acetato de chumbo produz sulfeto de chumbo, revelando mancha preta em papel de filtro.

Reação para amônia

A primeira etapa da decomposição da carne caracteriza-se pela presença de gás amoníaco. Esta substância, ao encontrar-se com o HCl emanado do reagente de Éber, origina a formação de cloreto de amônio (fumaças esbranquiçadas).