



CONCURSO PÚBLICO UERJ 2010

TÉCNICO EM QUÍMICA / Alimentos

CADERNO DE PROVA DISCURSIVA

Este caderno, com sete páginas numeradas sequencialmente, contém cinco questões discursivas.

Não abra o caderno antes de receber autorização.

Instruções

1. Verifique se você recebeu, além deste caderno, o caderno de prova objetiva.
2. Ao receber autorização para abrir os cadernos, verifique se a impressão, a paginação e a numeração das questões estão corretas.
Se houver algum erro, notifique o fiscal.
3. Verifique se os seus dados estão corretos na sobrecapa deste caderno.
4. Retire o canhoto com cuidado para não danificar a prova. Esse canhoto servirá para futuras consultas junto à SRH/UERJ.
5. Todas as respostas deverão ser apresentadas nos espaços apropriados, com caneta azul ou preta. Se o espaço for insuficiente, utilize o verso da folha.
6. Responda às questões discursivas com letra legível, para não prejudicar o entendimento das mesmas durante a correção.
7. Não serão corrigidas as provas que contenham qualquer marcação ou escritos que possam identificar o candidato.

Informações Gerais

1. O tempo disponível para fazer as duas provas, incluindo a marcação do cartão de respostas, é de quatro horas. Ao terminar as provas, entregue ao fiscal os dois cadernos de prova e o cartão de respostas.
2. Não será permitido nenhum tipo de pesquisa, uso de calculadoras, telefones celulares, relógios digitais ou outros aparelhos eletrônicos.
3. Ao final da prova, os três últimos candidatos deverão permanecer na sala, sendo liberados somente quando todos tiverem concluído e após assinatura na ata.
4. As questões das provas e seus gabaritos estarão disponíveis para consulta na página do concurso na internet no primeiro dia útil após a realização da prova.

Boa prova!

QUESTÃO

01

Em ciência e tecnologia de alimentos, testes de diferença são usados para detectar diferenças sensoriais que possam advir de alterações químicas ou físicas de amostras que sofreram tratamentos distintos.

Com base nesta informação, indique o objetivo e descreva, de forma resumida, o método utilizado nos seguintes testes:

- triangular;
- de ordenação;
- de comparação pareada (direcional).

RESPOSTA

QUESTÃO

02

Os testes de aceitação utilizam escalas com o objetivo de avaliar se os consumidores gostam ou desgostam de determinado produto.

Descreva, de forma resumida, as escalas:

- hedônica;
- de atitude.

RESPOSTA

QUESTÃO

03

Por meio de alguns indicadores, é possível verificar fraude em leite. Dentre eles, estão o teor de gordura, determinado pelo método de Gerber, e a densidade pelo uso do aparelho termobactodensímetro.

Explique em que consiste o método de Gerber e como a densidade pode indicar fraude.

RESPOSTA

QUESTÃO

04

Óleos e gorduras são partes de um grupo de substâncias denominadas lipídios, passíveis de diversas alterações químicas durante o processamento, armazenamento e consumo do alimento, gerando substâncias desejáveis ou não ao flavor. Um indicador bastante sensível no estado inicial de oxidação de lipídios é o índice de peróxido.

Descreva a aplicação do índice de peróxido.

RESPOSTA

QUESTÃO

05

As carnes e derivados constituem produtos altamente perecíveis. Para avaliar a deterioração da carne, utiliza-se a prova de Éber, na qual ocorrem as reações para gás sulfídrico e para amônia. Explique essas duas reações.

RESPOSTA

RASCUNHO

