



COLÉGIO EVANGÉLICO ALMEIDA BARROS

Data: ___/___/___

Professora: Thamiris Cid

Aluno: _____

Volume 12 – página 45

1. Sobre as características dos lipídios estudadas nesta unidade, assinale a alternativa incorreta.

- a) São compostos orgânicos caracterizados pela baixa solubilidade em água.
- b) Apresentam diversas funções biológicas, tais como ser isolantes térmicos e fazer reservas de energia.
- c) Não são nutrientes essenciais para o organismo.
- d) Os cerídios são conhecidos como ceras e podem ser de origem animal ou vegetal.
- e) Os triglicerídios são classificados como óleos e gorduras, de origem animal e vegetal respectivamente.

2. Os lipídios auxiliam na absorção de algumas vitaminas, fornecem energia para o corpo e funcionam como isolantes térmicos. Estão distribuídos em diversos tecidos, em especial no adiposo (que armazena gordura). Cite algumas fontes de lipídios que são obtidas em sua alimentação.

3. A gordura trans é formada no processamento industrial do óleo vegetal, não é essencial para o organismo e não oferece nenhum tipo de benefício à saúde, além de aumentar o risco de infarto e acidente vascular

cerebral. Identifique alguns alimentos que são ricos nesse tipo de gordura.

4. Atualmente, diversas iniciativas promovem a conscientização da sociedade sobre o descarte inadequado do óleo de cozinha em ralos e pias e incentivam a destinação correta desse material. A recomendação é que o óleo seja peneirado, para retirar restos de alimentos, e então armazenado em garrafas de PET, para que seja posteriormente coletado por cooperativas de reciclagem, associações de bairros ou organizações de condomínio.

a) Como o óleo de cozinha não se dissemina na água, o despejo incorreto desse líquido em rios, mares ou nascentes cria uma forte barreira, que dificulta a entrada de luz e a oxigenação da água. Consequentemente, isso provoca a impermeabilização do solo, o que favorece enchentes e compromete a vida de espécies marinhas. Por que o óleo não se dissolve na água?

b) Cite alguns efeitos indesejáveis que podem ser provocados pelo descarte incorreto do óleo.

Lista de Exercícios da Apostila – Semana 31
apicultores para atrair as abelhas para
sua propriedade.

c) Cite produtos que podem ser fabricados a partir do reaproveitamento do óleo como matéria-prima.

5.



Ao contrário do que diz a tirinha, uma pessoa que se alimente unicamente de verduras e legumes não teria problemas de deficiência de colesterol. Isso porque, pelo fato de todo organismo animal necessitar de certa quantidade de colesterol, ele já faz parte da composição celular e também de hormônios esteroides. Porém, problemas de alto índice de colesterol são comuns na população. Quais são os principais alimentos responsáveis pelos altos índices de colesterol?

6. As abelhas são capazes de secretar substâncias conhecidas por feromônios, hormônios capazes de causar uma resposta específica em outros indivíduos da mesma espécie. Um desses tipos de feromônio é responsável por indicar a localização de água ou a rota para ir até o néctar das flores e retornar para sua colmeia sem se perder no caminho. Essa característica já é usada por muitos



a) O éster acetato de isoamila é o feromônio de trilha da *Apis mellifera*. Represente a fórmula estrutural desse composto e identifique a que classe bioquímica ele pertence.

b) A cera é um dos produtos apícolas utilizados pelo homem e que apresenta diversas aplicações na indústria de cosméticos. A que classe bioquímica ela pertence?

c) Além da cera, que produtos da colmeia são úteis para o homem?