

PROVA DE AGROINDUSTRIA

1. Considerando usos do vapor na indústria de alimentos qual das afirmativas abaixo é verdadeira?

- a) Difícil produção e fácil condução
- b) Fonte barata e difícil de controlar
- c) Fácil controle e fonte barata de calor
- d) Difícil condução e fácil produção
- e) NRA

2. Como manipuladores de alimentos temos de nos acostumar com certas praticas higiênicas?

- a) Comer sempre alimentos crus ou cozidos com talheres ou colheres limpos
- b) Usar sempre papel higiênico ao sair do banheiro
- c) Lavar mãos e braços ate o cotovelo antes de manipular alimentos
- d) Assoar sempre o nariz com lenços de papel
- e) NRA

3. Que características você desejaria para o local de armazenagem?

- a) Limpo mas sombreado
- b) Claro mas com telha de amianto
- c) Ventilado com paredes lisas
- d) Sem insetos pois é limpo todo dia
- e) NRA

4. Em que se baseia o processo de conservação de alimentos por dessecação?

- a) Alimento seco conserva melhor
- b) O produto seco dura muito mais que o produto fresco
- c) Enzimas e microorganismos necessitam de água para se desenvolver
- d) O transporte se torna muito mais barato
- e) NRA

5. Conservantes são?

- a) Agentes que prolongam a vida de prateleira do produto
- b) Agentes que mascaram ou retardam alterações causadas por microorganismos e enzimas no produto
- c) Agentes que matam os microorganismos oxidando seus restos
- d) Agentes que tranqüilizam o tecnólogo durante o processamento pois matam tudo
- e) NRA

6. As funções do ar como meio de secagem ?

- a) Ventilar o produto para mantê-lo fresco por mais tempo
- b) Auxiliar na retirada das impurezas do produto
- c) Auxiliar no transporte do calor secando o produto mais rapidamente
- d) Auxiliar na retirada das impurezas e dos insetos do produto
- e) NRA

7. Considerando congelamento qual a melhor definição para congelamento criogênico ?

- a) Método rápido por passagem de ar frio sobre o alimento
- b) Método rápido por imersão em gases liquefeitos
- c) Método rápido por imersão em solução congelante
- d) Método rápido por passagem de ar frio através do alimento
- e) NRA

8. Sobre a importância do controle de pH nos alimentos podemos dizer que?

- a) Alimentos semi ácidos o pH esta situado entre 4,0 e 7,0
- b) É possível avaliar o potencial e a provável natureza dos processos de deterioração
- c) O clostridium botulinum não cresce acima de pH 4,5
- d) É muito importante pois determina o tipo de embalagem e processamento a ser usado
- e) NRA

9. Sendo o leite um produto muito sensível podemos dizer que:

- a) Absorve os odores do meio em que se encontra.
- b) Exposto ao sol, melhora o sabor.
- c) Deve sempre ser evitada a presença de bezerros no local da ordenha.
- d) Deve-se usar luvas na hora da ordenha.
- e) NRA

10. A opalescência e brancura do leite é devido a:

- a) Reflexão da luz nos glóbulos de gordura.
- b) Reflexão do leite nas caseínas.
- c) Reflexão da luz na lactose.
- d) Dispersão da luz pelas micelas protéicas.
- e) NRA

11. O pH do leite está na faixa de:

- a) 3,4 a 5,2.
- b) 6,3 a 7,2
- c) 6,5 a 6,7.
- d) 5,2 a 6,9
- e) NRA

12. Com relação às análises físico-químicas básicas do leite, relacione a segunda coluna de acordo com a primeira.

- 1 – Gordura
- 2 – Extrato Seco Total
- 3 – Densidade
- 4 – Ponto de congelamento do leite ou de sua depreciação em relação à água.
- 5 – Acidez

A ordem correta é:

- a) 4, 5, 3, 1, 2.
- b) 2, 4, 1, 5, 3.
- c) 4, 3, 5, 1, 2.
- d) 3, 5, 1, 4, 2.
- e) NRA

13. De acordo com a instrução normativa 51 entende-se por Leite Pasteurizado tipo C:

- a) O produto submetido a uma temperatura de 70 a 75 ° C durante 15 a 20s
- b) O produto submetido a uma temperatura de 70 a 73 ° C durante 15 a 20s
- c) O produto submetido a uma temperatura de 72 a 76 ° C durante 15 a 20s
- d) O produto submetido a uma temperatura de 72 a 75° C durante 15 a 20s
- e) NRA

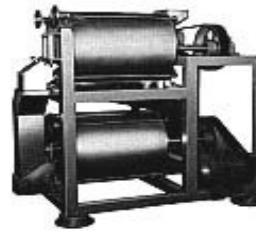
14. Sob o aspecto legal, um leite considerado normal deve apresentar.

- a) Acidez Dornic 15-20ºD; gordura (mínimo) 3%; densidade a 15ºC 1,028 a 1,033g/l; índice crioscópico (mínimo) -0,55ºH; extrato seco total (mínimo) 11,5%
- b) Acidez Dornic 13-25ºD; gordura (mínimo) 3%; densidade a 15ºC 1,034 a 1,040g/l; índice crioscópico (mínimo) 0ºH; extrato seco total (mínimo) 8,5%
- c) Acidez Dornic 13-20ºD; gordura (mínimo) 0,5%; densidade a 15ºC 1,028 a 1,033g/l; índice crioscópico (mínimo) -0,55ºH; extrato seco total (mínimo) 11,5%
- d) Acidez Dornic 13-25ºD; gordura (mínimo) 2,9%; densidade a 15ºC 1,028 a 1,033g/l; índice crioscópico (mínimo) -0,55ºH; extrato seco total (mínimo) 8,5%
- e) NRA

15. O envase seja realizado em, no menor tempo possível e sob condições que minimizem contaminações:

- a) Em circuito aberto.
- b) Em circuito de envase.
- c) Em circuito fechado.
- d) Em circuito a vácuo.
- e) NRA

16. A imagem abaixo representa:



- a) Uma dosadeira para dosar polpas.
- b) Uma refinadeira para refinar frutos.
- c) Uma despoldadeira para despoldar e refinar frutos.
- d) NRA.

17. Para a pasteurização do leite na fabricação do iogurte, o binômio temperatura-tempo recomendado é:

- a) 83°C/30 minutos.
- b) 62°C/30 minutos.
- c) 72°C/20 segundos .
- d) 72°C/15 segundos.
- e) NRA

18. Os padrões enzimáticos para o leite pasteurizado são:

- a) Peroxidase negativa e a fosfatase negativa.
- b) Peroxidase negativa e a fosfatase positiva.
- c) Peroxidase positiva e a fosfatase positiva.
- d) Peroxidase positiva e a fosfatase negativa.
- e) NRA

19. Alguns equipamentos necessários para o beneficiamento da carne de frango são:

- a) As despoldadeiras, o embalador a vácuo, cutter a vácuo.
- b) O embalador a vácuo, cutter a vácuo, e pá a vácuo.
- c) As desossadeiras, o embalador a vácuo, os túneis de N.
- d) Misturador a vácuo, massageador a vácuo. massageador.
- e) NRA

20. Os manipuladores de alimentos devem estar sempre de uniforme limpo e completo fazem parte deste uniforme:

- a) Touca, luva, avental e bota, cinto.
- b) Touca, luva avental, cinto, e mascara.
- c) Avental, bota, meia, luva, e cinto.
- d) Avental, bota, touca, luva, mascara.
- e) NRA

21. O processamento de carne consiste em uma série de operações:

- a) Conjugadas para aumentar seu período de preservação.
- b) Conjugadas para aumentar seu período fermentação.
- c) Conjugadas para prevenir alterações desejáveis.
- d) Conjugadas e unitárias para prevenir alterações indesejáveis.
- e) NRA

22. O termo carne se refere:

- a) Ao músculo especialmente de mamífero e aves que tenha sofrido certas mudanças químicas e bioquímicas depois da morte do animal.
- b) Ao músculo especialmente de mamíferos e caprinos que tenha sofrido certas mudanças químicas e bioquímicas depois da morte do animal.
- c) Ao músculo de todos os animais abatidos que tenha sofrido certas mudanças bioquímicas depois da morte do animal.
- d) Ao músculo especialmente de mamíferos e caprinos e aves que tenha sofrido certas mudanças químicas depois da morte do animal.
- e) NRA

23. A salga úmida emprega exclusivamente o sal em solução a:

- a) 24,5° Baumé ou 95° salômetros (335 g de sal/kg de água), em tanques especiais, com movimentação constante das peças de carne por 30 a 40 minutos e à temperatura de cerca de 15oC.
- b) 23,5° Baumé ou 95° salômetros (335 g de sal/kg de água), em tanques especiais, com movimentação constante das peças de carne por 30 a 40 minutos e à temperatura de cerca de 15°C.
- c) 22,5° Baumé ou 96° salômetros (335 g de sal/kg de água), em tanques especiais, com movimentação constante das peças de carne por 30 a 40 minutos e à temperatura de cerca de 15°C.
- d) 22,5° Baumé ou 96° salômetros (335 g de sal/kg de água), em tanques especiais, com movimentação constante das peças de carne por 30 a 40 minutos e à temperatura de cerca de 15°C.

e) NRA

24. Manejo reprodutivo é o conjunto de medidas voltadas para a melhoria do desempenho zootécnico e econômico do rebanho. Para que um programa de manejo reprodutivo seja eficiente e seus objetivos alcançados, devem ser cumpridas algumas exigências:

- a) Levantamento das condições sanitárias e alimentar; capacitação da mão-de-obra; eficiência na identificação dos animais.
- b) Levantamento das condições físicas e alimentar; capacitação da mão-de-obra; eficiência na identificação dos animais
- c) Levantamento das condições físicas e alimentar; capacitação da mão-de-obra; eficiência na castração dos animais.
- d) Levantamento das condições sanitárias e alimentar; capacitação da mão-de-obra; eficiência na identificação e castração dos animais.
- e) NRA

25. Assinale a alternativa CORRETA.

Com relação à fisiologia da lactação, o hormônio responsável pela ejeção do leite é:

- a) A progesterona
- b) A adrenalina
- c) O estrógeno
- d) A ocitocina
- e) NRA