



CONCURSO PÚBLICO  
PARA PROVIMENTO DE VAGAS EM CARGOS  
EFETIVOS DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE  
BITURUNA (FMS) – PARANÁ

CADERNO DE PROVAS

CARGO PÚBLICO

**NUTRICIONISTA**



Antes de iniciar a prova, leia as instruções abaixo:

1. Espere a ordem do fiscal para iniciar a prova.
2. Leia, atentamente, as questões, e atenha-se a elas, pois nenhum esclarecimento a mais poderá ser dado, e o sucesso de um concurso está na compreensão do que é solicitado.
3. Utilize somente caneta esferográfica preta ou azul.
4. A folha de respostas compõe-se de quadrículas. Para assinalá-las, basta preencher toda a quadrícula da questão escolhida, da seguinte forma: ■
5. Será nula a prova, se forem assinaladas todas as questões com uma única alternativa de respostas.
6. Serão nulas as respostas rasuradas ou múltiplas para uma mesma questão.
7. Não se atenha às questões que julgar difíceis, volte a elas se lhe sobrar tempo.
8. Ao início da prova, o Fiscal comunicará o período de tempo concedido para a realização dela.
9. Ao término da prova, entregue TODO O MATERIAL recebido.
10. Preencha claramente os dados na folha de respostas. Coloque somente seu número de inscrição; não coloque seu nome nem na folha de respostas, nem nas provas.
11. Não é permitido, em hipótese alguma, o empréstimo de qualquer objeto.
12. Somente poderá ausentar-se da sala da prova acompanhado do fiscal de corredor.
13. Permaneça no local da prova pelo prazo mínimo de uma hora.
14. Guarde todo tipo de equipamento de comunicação eletrônico e relógio, durante a execução da prova.
15. Use o verso da ficha de comprovação de inscrição, para copiar o gabarito de sua prova.
16. O resultado do concurso não será divulgado por telefone.
17. Os gabaritos estarão disponíveis no site da UniuV: [www.uniuV.edu.br](http://www.uniuV.edu.br), no dia 27 de maio de 2009, a partir das 17h.
18. O resultado do concurso será publicado na Imprensa Oficial e estará disponível no site da UniuV e na Fundação Municipal de Saúde de Bituruna, no dia 5 de junho de 2009.



1 - Avalie as afirmativas abaixo como Verdadeiras (V) ou Falsas (F):

- I Regime alimentar é aquele que possibilita chegar ao organismo o material plástico, energético e regulador, necessário à nutrição do indivíduo, para que este mantenha íntegras suas funções de crescimento, desenvolvimento e manutenção.
- II Por meio do regime ou dieta, o indivíduo recebe a quantidade, qualidade e proporções dos elementos exigidos pelo seu organismo, que variam em razão das exigências do desempenho de suas funções específicas.
- III Os nutrientes, que se distribuem pelos diferentes alimentos animais e vegetais, devem ser ingeridos em conjunto e dentro dos percentuais estabelecidos pelo regime.
- IV Segundo o estado de saúde do indivíduo, o regime pode ser normal ou dietoterápico. A quantidade e qualidade de alimentos destinados ao regime diário são calculadas por unidade de calor, que são medidas específicas, representadas pelas calorias ou por joules.
- V As calorias totais do regime são obtidas pela soma das calorias parciais fornecidas pelas proteínas, lipídios e glicídios e que correspondem a 4 calorias por grama.

- (A) F – V – F – V – F;
- (B) V – V – V – V – F;
- (C) V – F – V – V – V;
- (D) F – V – V – F – V;
- (E) V – F – F – F – V.

2 - O Índice de Massa Corpórea (IMC) é a relação do peso pela altura ao quadrado. Pode-se considerar indicativo de obesidade e risco aumentado para desenvolver problemas de saúde, em geral, o IMC acima do valor:

- (A) 22;
- (B) 20;
- (C) 27;
- (D) 21;
- (E) 23.

3 - Utilizamos a pirâmide alimentar na educação alimentar. Quanto às frutas, as porções a serem consumidas diariamente são de:

- (A) 1 a 5 porções;
- (B) 3 a 5 porções;
- (C) 2 a 4 porções;
- (D) 1 a 3 porções;
- (E) 4 a 6 porções.

4 - A cegueira noturna é causada pela deficiência de:

- (A) Vitamina A;
- (B) Vitamina B;
- (C) Vitamina D;
- (D) Vitamina E;
- (E) Vitamina K.



5 - Com relação às fibras é incorreto afirmar:

- (A) As fibras dietéticas são constituídas por uma associação de polímeros de alto peso molecular.
- (B) A celulose, hemicelulose e a lignina são solúveis na água e encontradas nos grãos e hortaliças, as pectinas são encontradas em certos frutos e legumes e insolúveis em água.
- (C) São exemplos de fibras: celulose, hemicelulose e pectina.
- (D) O termo fibra dietética foi introduzido para caracterizar todas as estruturas celulares das paredes vegetais que não são digeridas pelos sucos digestivos humanos.
- (E) As verduras e os grãos de cereais são exemplos de alimentos ricos em fibras insolúveis. Já as frutas, a cevada e a aveia são exemplos de alimentos ricos em fibras solúveis.

6 - Qual dos itens listados abaixo não se refere a um grupo de pigmentos naturais de alimentos

- (A) Clorofilas;
- (B) Carotenóides;
- (C) Flavonóides;
- (D) Tocoferóis;
- (E) Betalainas.

7 - Relacione as colunas:

- I Proteínas;
- II Lipídios;
- III Carboidratos;
- IV Aminoácidos;
- V Vitaminas;
- VI Enzimas.

- ( ) Polímeros de alto peso molecular, cujas unidades básicas são os aminoácidos, ligados entre si por ligações peptídicas.
- ( ) Proteínas com uma estrutura química especial, contendo um centro ativo, e algumas vezes um grupo não protéico.
- ( ) São todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.
- ( ) São substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos.
- ( ) Derivados de ácidos carboxílicos, nos quais um hidrogênio é substituído por um aminogruppo, em qualquer posição da cadeia carbônica.
- ( ) São substâncias orgânicas, presentes em pequena quantidade nos alimentos naturais, essenciais para o metabolismo normal e cuja carência na dieta pode causar doenças.

- (A) I – V – IV – III – II – VI;
- (B) I – VI – III – II – IV – V;
- (C) IV – V – III – I – VI – II;
- (D) IV – III – I – V – II – VI;
- (E) II – VI – IV – III – I – V.

8 - Assinale a alternativa correta:

- (A) A atividade de água é expressa pela relação entre a pressão de vapor de água em equilíbrio sobre o alimento, e a pressão de vapor da água pura, à mesma temperatura.
- (B) Nos alimentos ricos em água, com valores de atividade de água acima de 0,80, poderão se formar soluções diluídas com componentes dos alimentos que servirão de substrato para os microrganismos poderem crescer. Nessa diluição, as reações químicas e enzimáticas podem ter sua velocidade diminuída pela baixa concentração dos reagentes. Alimentos nessas condições sofrem facilmente contaminação microbiológica.



- (C) Em atividade de água em torno de 0,40-0,80, existe possibilidade de reações químicas e enzimáticas rápidas, devido ao aumento das concentrações dos reagentes.
- (D) Em atividade de água inferiores a 0,3, as reações químicas e enzimáticas têm velocidade tendendo a zero, com exceção da oxidação de lipídios.
- (E) Todas as alternativas estão corretas.

9 - Assinale a alternativa incorreta:

- (A) A rancificação hidrolítica pode ser provocada por enzimas ou por agentes químicos como ácidos e bases, é o resultado da hidrólise dos glicerídeos por esses agentes.
- (B) A rancificação hidrolítica é importante para aqueles lipídeos que contêm glicerídeos de ácidos graxos de baixo peso molecular, os quais têm volatilidade suficiente para serem perceptíveis pelo seu cheiro, mesmo em pequenas quantidades, quando livres. São comumente atingidos por esse tipo de rancificação os lipídios originados do leite e do coco.
- (C) Os antioxidantes aceleram a velocidade da oxidação dos lipídios mediante meios químicos e físicos.
- (D) A rancificação oxidativa ocorre em lipídeos que contêm ácidos graxos insaturados e que podem sofrer oxidação, degradação e polimerização por um mecanismo de radicais livres.
- (E) A rancificação oxidativa não ocorre normalmente com ácidos graxos saturados porque nesse caso, a formação de um radical livre é energeticamente desfavorável.

10 - Assinale a alternativa incorreta:

- (A) Gorduras saturadas são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.
- (B) Gorduras monoinsaturadas são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.
- (C) Gorduras poliinsaturadas são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.
- (D) Gorduras trans são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.
- (E) NDA

11 - Sobre a gordura trans, avalie as alternativas abaixo:

- I Gordura trans é um tipo especial de ácido graxo, formado a partir de ácidos graxos saturados. É um tipo específico de gordura formada por um processo de hidrogenação natural (ocorrido no rúmen de animais) ou industrial. Estão presentes principalmente nos alimentos industrializados.
- II As gorduras trans são consideradas especiais, devido à sua conformação estrutural. Nos ácidos graxos cis, que é como geralmente são encontrados os ácidos graxos na natureza, os átomos de menor peso molecular encontram-se na forma diagonal, e nos ácidos graxos trans, os átomos de menor peso molecular estão dispostos paralelamente.
- III O ângulo das duplas ligações na posição trans é menor que em seu isômero cis e sua cadeia de carboidratos é mais linear, resultando em uma molécula mais rígida, com propriedades físicas diferentes, inclusive no que se refere à sua estabilidade termodinâmica.
- IV Os ácidos graxos trans não são sintetizados no organismo humano, e são resultantes de um processo chamado de hidrogenação. O objetivo desse processo é adicionar átomos de hidrogênio nos locais das duplas ligações, eliminando-as. Mas a hidrogenação é geralmente parcial, ou seja, há a conservação de algumas duplas ligações da molécula original e estas podem formar isômeros, mudando da configuração cis para trans.
- V Gordura trans age como a gordura saturada ao elevar o nível da lipoproteína de baixa densidade no sangue (LDL ou "colesterol ruim"). Isso aumenta as chances do aparecimento de placa de gordura no interior de veias e artérias, que pode causar infarto ou derrame cerebral.
- VI Se o produto alimentício contiver até 0,2g de gordura trans por porção, a Anvisa permite que a embalagem estampe a alegação "Não contém...", "Livre de...", "Zero..." ou "Isento de..."



- (A) V – V – F – V – V – F;
- (B) V – V – V – F – V – F;
- (C) F – V – F – V – V – V;
- (D) F – F – V – V – V – V;
- (E) V – F – V – V – F – V.

**12 -** Com relação à curva de crescimento de microrganismos é correto afirmar:

- (A) Na fase de destruição a célula procura se adaptar ao novo meio, não havendo, portanto crescimento e havendo, inclusive, algumas vezes diminuição do número de microrganismos.
- (B) Na fase log o número de células permanece constante.
- (C) A fase log chega ao final por diversos motivos como: a utilização de todos os nutrientes e a produção de metabólitos tóxicos ao próprio microrganismo.
- (D) Na fase estacionária o número de células viáveis decresce em ritmo constante, devido às condições adversas do meio.
- (E) Na fase lag o ritmo de crescimento é máximo e constante.

**13 -** Relacione as colunas:

- I microrganismos psicrófilos;
- II microrganismos mesófilos;
- III microrganismos termófilos;
- IV microrganismos aeróbios;
- V microrganismos anaeróbios.

- ( ) Necessitam de oxigênio para se desenvolver.
- ( ) Vivem em temperaturas mais elevadas (45-60oC).
- ( ) Desenvolvem-se bem em temperaturas baixas (0 – 20oC).
- ( ) Desenvolvem-se bem em torno de 20-45Oc.
- ( ) Desenvolvem-se na ausência de oxigênio.

- (A) IV – III – I – II – V;
- (B) III – I – II – IV – V;
- (C) II – I – III – V – IV;
- (D) V – II – I – III – V;
- (E) IV – I – II – III – V.

**14 -** Assinale a alternativa correta:

- (A) As infecções alimentares ocorrem quando certas toxinas, elaboradas por microrganismos, são ingeridas juntamente com o alimento. Não há, portanto, necessidade de ingestão de células viáveis, pois a própria toxina é responsável pelos sintomas.
- (B) As intoxicações alimentares são ocasionadas por toxinas elaboradas por certos microrganismos, depois que o alimento foi ingerido. Há necessidade, portanto, da ingestão de células viáveis do microrganismo.
- (C) São exemplos de intoxicações alimentares aquelas ocasionadas por espécies dos gêneros: Salmonella, Shigella, Streptococcus, Vibrio, Proteus e Pasteurella.
- (D) São exemplos de infecções alimentares aquelas ocasionadas por: Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Aspergillus flavus, Clostridium perfringens e Bacillus cereus.
- (E) NDA



15 - São finalidades das embalagens nos alimentos:

- (A) Facilitar e assegurar o transporte dos alimentos.
- (B) Atrair a atenção do consumidor.
- (C) Identificar o fabricante e o padrão de qualidade do alimento.
- (D) Identificar o conteúdo em qualidade e quantidade.
- (E) Todas as alternativas estão corretas.

16 - Com relação ao processo de conservação por fermentação, relacione o tipo de fermentação utilizado para a obtenção do respectivo alimento:

- I Fermentação láctica;
- II Fermentação acética;
- III Fermentação alcoólica.

- ( ) Vinagre;
- ( ) Picles;
- ( ) Cerveja.

- (A) I – II – III;
- (B) II – I – III;
- (C) I – III – II;
- (D) III – I – II;
- (E) II – III – I.

17 - Relacione as colunas:

- I Refrigeração;
- II Esterilização;
- III Concentração;
- IV Pasteurização;
- V Branqueamento;
- VI Secagem;
- VII Apertização.

- ( ) Processo térmico de curto tempo de aplicação, com características de pré-tratamento, pois precede o início de outros processos de elaboração industrial.
- ( ) Processo térmico que tem por objetivo o extermínio parcial da flora banal e a eliminação total da flora microbiana patogênica.
- ( ) Processo térmico que visa à destruição da flora normal e patogênica presente em alimentos, com a finalidade de prevenir sua deterioração e eliminar agentes nocivos à saúde.
- ( ) Processo de aquecimento de alimentos já elaborados, envasados em latas, vidros, plásticos autoclaváveis e relativamente isentos de ar.
- ( ) Processo que não tem ação esterilizante sobre microrganismos e, por isso, não pode melhorar o alimento em condições precárias de sanidade. É capaz de retardar o prosseguimento de atividades contaminantes já instaladas e impedir o surgimento de novos agentes deteriorantes.
- ( ) Processo que visa à redução do conteúdo de água nos alimentos, a fim de criar condições desfavoráveis para o crescimento microrgânico.
- ( ) Processo que remove parte da água dos alimentos. Após o processo o alimento apresenta teor de umidade que permite atividade microbiana, por isso torna-se necessário utilizar um método adicional na sua conservação.



- (A) VII – II – IV – III – V – VI – I;
- (B) III – I – V – VI – II – VII – IV;
- (C) V – II – VII – I – III – IV – VI;
- (D) V – IV – II – VII – I – VI – III;
- (E) VII – IV – VI – V – I – II – III.

**18 -** Com relação à penetração de calor no tratamento térmico em alimentos embalados hermeticamente, avalie as seguintes afirmativas:

- I O ponto frio ou ponto crítico é o local no interior da embalagem onde a transferência de calor é mais lenta; portanto, nesse ponto há baixa letalidade dos microrganismos.
- II Para calcular o impacto de um dado tratamento térmico sobre uma população de microrganismos, deve-se calcular o valor do processo térmico no ponto frio.
- III O ponto frio depende principalmente das características físicas do produto alimentício e do formato e material das embalagens utilizadas.
- IV A penetração do calor em alimentos líquidos se dá por condução, enquanto nos alimentos sólidos se dá por convecção.
- V Nos produtos aquecidos por convecção, o ponto frio está localizado próximo ao fundo do recipiente, no eixo vertical, já naqueles aquecidos por condução, está no centro geométrico do recipiente, sobre o eixo vertical.

- (A) V – F – V – V – F;
- (B) V – V – V – F – V;
- (C) F – F – V – F – F;
- (D) F – V – F – V – V;
- (E) F – V – F – V – F .

**19 -** Dos produtos listados abaixo, qual não necessita de tratamento térmico para a sua conservação?

- (A) Salame;
- (B) Mortadela;
- (C) Patê;
- (D) Presunto;
- (E) Salsicha.

**20 -** Os métodos de conservação de alimentos pelo calor visam à eliminação de microrganismos inconvenientes e, quando isso não é possível, eles procuram impedir ou retardar o seu crescimento. Dos métodos de conservação de alimentos citados abaixo, qual não se refere a um método de conservação pelo calor?

- (A) Apertização;
- (B) Esterilização;
- (C) Fermentação;
- (D) Pasteurização;
- (E) Tindalização.

**21 -** De acordo com a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, qual dos nutrientes abaixo não precisa ser obrigatoriamente declarado na rotulagem nutricional de alimentos embalados?

- (A) Vitaminas;
- (B) Valor energético;
- (C) Carboidratos;
- (D) Proteínas;
- (E) Gorduras totais.



**22** - De acordo com a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados se aplica para:

- (A) Bebidas alcoólicas;
- (B) Especiarias;
- (C) Aditivos alimentares;
- (D) Chocolates;
- (E) Vinagres.

**23** - De acordo com a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, assinale a alternativa incorreta:

- (A) A quantidade do valor energético a ser declarada deve ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão: Proteínas 9 kcal/g, Gorduras 4 kcal/g e Ácidos orgânicos 7 kcal/g.
- (B) As unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional são: para proteínas, carboidratos, gorduras e fibra alimentar - gramas (g), para sódio e colesterol - miligramas (mg) e valor energético: quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ).
- (C) O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros
- (D) A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de Valor Diário (%VD).
- (E) As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento pronto para o consumo.

**24** - De acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, assinale a alternativa incorreta:

- (A) Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados, aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos e à lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos.
- (B) Tem por objetivo estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.
- (C) Não se aplica aos estabelecimentos de armazenamento e transporte de alimentos industrializados
- (D) Os estabelecimentos produtores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, para: Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle da potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, manejo dos resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens, e programa de recolhimento de alimentos.
- (E) NDA.

**25** - De acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, assinale a alternativa correta:

- (A) Limpeza é a operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
- (B) Desinfecção é a operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
- (C) Higienização é a operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.
- (D) Antissepsia é a operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.
- (E) Procedimento Operacional Padronizado (POP) é o procedimento, escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.



**26 - Assinale a alternativa incorreta**

- (A) Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção deles.
- (B) Os POPs não podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.
- (C) Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.
- (D) As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento.
- (E) O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

**27 - Qual dos itens abaixo não faz parte dos sete princípios orientadores do sistema HACCP:**

- (A) Identificação do ponto e do controle crítico.
- (B) Estabelecimento do limite crítico.
- (C) Reduzir perdas.
- (D) Estabelecimento de ações corretivas quando ocorrem desvios do limite crítico.
- (E) Manter Registros.

**28 - Sobre o sistema HACCP, avalie as alternativas abaixo:**

- I O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC ou HACCP) é um método embasado na aplicação de princípios técnicos e científicos de prevenção, que têm por finalidade garantir a inocuidade dos processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo dos alimentos.
- II As BPF são um pré-requisito para a implementação de HACCP.
- III Um Ponto Crítico de Controle (PCC) é uma etapa na qual um controle pode ser aplicado, sendo essencial prevenir ou eliminar um perigo relativo à segurança dos alimentos, reduzi-lo ou mantê-lo em nível aceitável.
- IV Para assegurar que as medidas de controle operem como planejado nos PCCs e detectem qualquer perda de controle, é necessário definir um sistema de monitoramento dos PCCs. Neste deve estar definido qual o procedimento de controle que deve estar associado a cada PCC.
- V Ações corretivas específicas devem ser definidas para cada PCC identificado no sistema HACCP, a fim de que possam manter o PCC sob controle.

- (A) As alternativas I, II e IV estão corretas;
- (B) As alternativas II e V estão corretas;
- (C) As alternativas I, III e IV estão corretas;
- (D) As alternativas II, III e V estão corretas;
- (E) Todas as alternativas estão corretas.



**29** - Associe as colunas:

- I Antioxidante;
- II Conservante;
- III Edulcorante;
- IV Espessante;
- V Estabilizante.

- ( ) Transmite sabor doce.
- ( ) Ajuda a conservar as características físicas das emulsões e suspensões.
- ( ) Retarda o surgimento de processo oxidativo.
- ( ) Eleva a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões.
- ( ) Impossibilita ou atrasa a deterioração microorgânica ou enzimática, dos alimentos.

- (A) III – V – I – IV – II;
- (B) III – IV – II – I – V;
- (C) I – V – III – II – IV;
- (D) II – III – V – IV – I;
- (E) IV – V – III – I – II.

**30** - Nitrato de potássio, nitrito de sódio e propionato de cálcio, são exemplos de:

- (A) Corantes;
- (B) Edulcorantes;
- (C) Acidulantes;
- (D) Conservantes;
- (E) Aromatizantes.