

Revisão da P1

| Dados de Identificação | |
|-------------------------------|---|
| Professores: | Eduardo Palhares Júnior |
| Disciplina: | Tecnologia de Refrigeração de Alimentos |
| Turma: | 6º Semestre - Noturno |
| Data: | 3 de abril de 2017 |

1 Resfriamento e congelamento

1. Qual é o fator a ser controlado na conservação pelo frio?
2. Quando resfriamos os alimentos e não eliminamos os microorganismos, o que ocorre com os mesmos?
3. Um dos métodos utilizados como pré-tratamento é o branqueamento. Explique esse método.

2 Estocagem e distribuição frigorificada

1. De que forma os produtos devem estar dispostos no interior da câmara frigorífica e porquê?
2. Qual é a norma ABNT que estabelece critérios e procedimentos de temperatura de transporte para alimentos?
3. Podemos utilizar termômetros de vidro para medir a temperatura de alimentos? Porque?

3 Perda de peso e controle da umidade na estocagem

1. Qual a condição que mais influencia na perda de peso dos alimentos?
2. A que temperatura o alimento está sujeito ao congelamento?
3. Quais são as condições ideais em uma câmara frigorífica para alimentos?

4 Resfriamento rápido de frutas e hortaliças

1. Quais os tipos de resfriamento existentes?
2. Qual o principal objetivo do resfriamento rápido?
3. Quais as duas formas de resfriamento rápido existentes?

5 Seleção e operação de um sistema frigorífico

1. No que consiste o processo de refrigeração?

2. Quais os 5 elementos básicos para um sistema frigorífico?
3. No processo de refrigeração, há uma variação de pressão e temperatura, mas não de entropia. Que processos é esse?

6 Conservação e recuperação de energia

1. O que é conservação de energia segundo a terminologia técnica?
2. O que é eficiência energética?
3. Porque podemos afirmar que o tanque de termo acumulação é um conservador de energia?

Referências

- [1] DOSSAT, R. J. **Princípios de Refrigeração** Hemus Ed., 882 p., 2004
- [2] NEVES FILHO, L. C. **Resfriamento, congelamento e estocagem de alimentos** São Paulo: ABRVA/IBF/SINDRATAR, 1991
- [3] GAVA, A.. **Princípios da Tecnologia dos Alimentos** São Paulo: Ed. Nobel, 1978.
- [4] NEVES FILHO, L. C. **Alimentos e Refrigeração** UNICAMP FEA/ IBF, 390 p., rev.2003