

Revisão da P1

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre - Noturno
Data:	2 de outubro de 2016

1 Resfriamento e congelamento

1. Quem era conhecido como “Rei do Gelo”?
2. Qual a temperatura usada em refrigeração de alimentos?
3. Explique a importância da refrigeração em alimentos?
4. “O emprego do gelo para resfriar e assim conservar os alimentos já era usado desde os tempos pré-históricos”. Verdadeiro ou falso?

2 Estocagem e distribuição frigorificada

1. Quais fatores que mais influenciam na qualidade do produto?
2. Quais medidas devem ser tomadas para o controle de umidade em câmaras frigoríficas?
3. Quais os tipos de armazenamentos frigoríficos e suas faixas de temperaturas?
4. Quantas horas são necessárias para promover o descongelamento parcial do produto?

3 Perda de peso e controle da umidade na estocagem

1. Quais características indicam a qualidade de frutas e hortaliças?
2. Cite três fatores prejudiciais à qualidade das frutas e hortaliças no processo de pré e pós-colheita.
3. Quais fatores estão diretamente ligados com o balanço de custo e qualidade dos produtos?

4 Resfriamento rápido de frutas e hortaliças

1. Quando deve ser iniciado o resfriamento de frutas e hortaliças?
2. Quais os quatro principais tipos de resfriamento rápido?
3. O que é injúria pelo frio?

5 Seleção e operação de um sistema frigorífico

1. Quais são as cargas consideradas em cálculos de carga térmica?
2. Qual o melhor δt de evaporação para melhor performance do equipamento.
3. Podemos fazer uma câmara com 1cm de espessura de isolamento térmica de poliestireno expandido do poliuretano expandido? Justifique.

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: ABRAVA/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