

Avaliação P1

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre - Noturno
Data:	7 de abril de 2017
Dados do Aluno	
Nome:	
Assinatura:	
RA:	

Observações sobre a avaliação

- Cada questão vale até 2 pontos.
- A resolução é individual e sem consulta.
- O preenchimento deve ser à caneta com letra legível.
- Após o início, o tempo de permanência mínimo na sala é de 2 horas.
- É vetada a comunicação entre alunos, bem como a utilização de meios eletrônicos como celulares, notebooks, tablets, etc...

O descumprimento de qualquer uma das regras implicará na eliminação da avaliação a atribuição da **nota 0**.

Declaro que li e concordo com as regras estabelecidas.

.....

1 As principais fontes de carga térmica em uma câmara são apresentada abaixo. Relacione com cada uma delas o mecanismo físico predominante e uma forma de mitigar esse efeito:

- **Transmissão**
- **Infiltração**
- **Produto**
- **Outras fontes**

2 Explique, do ponto de vista bioquímico, porque o Resfriamento Rápido garante maior qualidade aos alimentos.

3 Explique o processo de branqueamento e sua finalidade.

4 Quais os tipos de resfriamento rápido existentes? Escolha um tipo e cite dois métodos relacionados.

5 Explique o processo de termoacumulação e porque o tanque pode ser considerado um conservador de energia.

BONUS - Explique o que é um condensado de Bose-Einstein e qual sua importância.

Boa Prova!!!