

## Revisão da P1

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre - Diurno
Data:	12 de outubro de 2016

### 1 Resfriamento e congelamento

1. Qual a importância do resfriamento e congelamento dos alimentos?
2. Qual a diferença entre o processo de resfriamento de hortaliças e carnes com ou sem embalagem?
3. Qual o efeito do etileno nos alimentos?

### 2 Estocagem e distribuição frigorificada

1. Cite 3 itens da cadeia do frio.
2. Qual a importância de uma boa estocagem de alimentos?
3. Qual a importância de uma boa distribuição frigorificada?

### 3 Perda de peso e controle da umidade na estocagem

1. A partir de que momento o fruto ou hortaliça passa a perder umidade?
2. Cite dois fatores principais para a perda de peso e umidade.
3. Quais as 2 principais formas para se umidificar uma câmara frigorífica para frutas e hortaliças?

### 4 Resfriamento rápido de frutas e hortaliças

1. Quais os 3 tipos de resfriamento rápido?
2. Qual o efeito do etileno numa hortaliça?
3. O que gera putrefação do alimento?

### 5 Seleção e operação de um sistema frigorífico

1. O que é manutenção corretiva?
2. O que é manutenção preventiva?
3. O que é PMOC?

## 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