

PROTEÍNAS + VITAMINAS

CONTROLE			SINALIZADAS	DATA
Q: 10	A:	%:		

QUESTÃO 01

As _____ são compostos formados por _____ unidos (as) por ligações _____ e as _____ são _____ orgânicos, de natureza _____ sensíveis às variações de temperatura. Os termos que corretamente preenchem as lacunas são, respectivamente,

- gorduras - proteínas - peptídicas - enzimas - açúcares - lipídica.
- proteínas - aminoácidos - energéticas - gorduras - compostos - protéica.
- proteínas - aminoácidos - peptídicas - enzimas - catalisadores - protéica.
- enzimas - aminoácidos - hídricas - proteínas - catalisadores - lipídica.
- proteínas - açúcares - protéicas - enzimas - açúcares - enzimática.

QUESTÃO 02 (PUC)

Atletas devem ter uma alimentação rica em proteínas e carboidratos. Assim devem consumir preferencialmente os seguintes tipos de alimentos, respectivamente:

- verduras e legumes pobres em amido.
- óleos vegetais e verduras.
- massas e derivados de leite.
- farináceos e carnes magras.
- carnes magras e massas.

QUESTÃO 03 (UNIPAC)

Apesar da carne bovina ser frequente na dieta humana, a proteína bovina não é encontrada em nosso corpo. Isso ocorre porque

- o ser humano não possui enzimas para digerir as proteínas da carne bovina.
- as vitaminas da carne bovina desnaturam durante o cozimento.
- a proteína bovina sofre digestão e os aminoácidos liberados são usados na produção de proteínas humanas.
- os lipídios presentes na carne bovina impermeabilizam suas proteínas, impedindo a absorção.
- os aminoácidos presentes na carne bovina são diferentes daqueles usados pelas células humanas.

QUESTÃO 04 (UECE)

Quando uma proteína é desnaturada, podendo ser renaturada quando voltar às suas condições ótimas de funcionamento, ela perde:

- as ligações peptídicas entre os aminoácidos.
- sua estrutura primária.
- o grupo amina da extremidade que o contém.
- sua estrutura terciária.

QUESTÃO 05 (UECE 2015)

As proteínas observadas na natureza evoluíram pela pressão seletiva para efetuar funções específicas, e suas propriedades funcionais dependem da sua estrutura tridimensional. Sobre essas biomoléculas, é correto afirmar que

- a estrutura tridimensional das proteínas surge porque sequências de aminoácidos em cadeias polipeptídicas se enovelam a partir de uma cadeia enovelada em domínios compactos com estruturas tridimensionais específicas.



b) as cadeias polipeptídicas das proteínas são normalmente compostas por 20 aminoácidos diferentes que são ligados não covalentemente durante o processo de síntese pela formação de uma ligação peptídica.

c) as interações que governam o enovelamento e a estabilidade das proteínas são: interações não covalentes, forças eletrostáticas, interações de Van de Waals, pontes de hidrogênio e interações hidrofóbicas.

d) os 20 aminoácidos que compõem proteínas possuem em comum somente o Carbono alfa e o grupamento amino (NH_2).

QUESTÃO 06 (UFPR 2017)

A falta de vitaminas pode causar doenças chamadas avitaminoses, cujos sintomas dependem do tipo de vitamina que está deficiente. Em um estudo realizado em diferentes populações humanas, foram constatados os seguintes sintomas e doenças relacionados a avitaminoses:

- (1) raquitismo,
- (2) escorbuto,
- (3) hemorragias
- (4) cegueira noturna.

Assinale a alternativa com a dieta correta para o tratamento de cada uma das quatro avitaminoses acima identificadas.

a) (1) cenoura, abóbora e fígado como fontes de vitamina D. – (2) frutas cítricas como fontes de vitamina C. – (3) peixe como fonte de vitamina A. – (4) vegetais com folhas verdes como fontes de vitamina K.

b) (1) peixe, leite e gema de ovo como fontes de vitamina D. – (2) frutas cítricas como fontes de vitamina C. – (3) vegetais com folhas verdes como fonte de vitamina K. – (4) abóbora, fígado e cenoura como fontes de vitamina A.

c) (1) peixe, leite e gema de ovo como fonte de vitamina K. – (2) frutas cítricas como fontes de vitamina A. – (3) vegetais com folhas verdes como fonte de vitamina D. – (4) cenoura, abóbora e fígado como fonte de vitamina C.

d) (1) cenoura, abóbora e fígado como fontes de vitamina D. – (2) peixe, leite e gema de ovo como fontes de vitamina K. – (3) vegetais com folhas verdes como fonte de vitamina A. – (4) frutas cítricas como fontes de vitamina C.

e) (1) vegetais com folhas verdes como fonte de vitamina D. – (2) cenoura, abóbora e fígado como fontes de vitamina C. – (3) frutas cítricas como fontes de vitamina K. – (4) peixe, leite e gema de ovo como fontes de vitamina A.

QUESTÃO 07

As vitaminas são classificadas em dois grandes grupos: hidrossolúveis e lipossolúveis. As primeiras são aquelas que se dissolvem em água, enquanto as lipossolúveis dissolvem-se em lipídios e outros solventes. Dentre as vitaminas hidrossolúveis, podemos citar:

- a) a vitamina C.
- b) a vitamina A.
- c) a vitamina D.
- d) a vitamina E.
- e) a vitamina K.

QUESTÃO 08 (UESPI 2009)

Vitaminas do complexo B podem desempenhar a função de cofatores enzimáticos, e sua carência pode provocar uma série de enfermidades. Um exemplo de doença provocada pela carência de vitaminas do complexo B é:

- a) Escorbuto.
- b) Raquitismo.
- c) Xeroftalmia.
- d) Esterilidade.
- e) Beribéri.

QUESTÃO 09 (IFSC)

Leia o texto com atenção e assinale a alternativa correta. A vitamina (X) é produzida pelo próprio organismo, com o auxílio da luz solar e interage com hormônios que regulam a quantidade de



cálcio no organismo. Quando uma pessoa se expõe ao sol, os raios ultravioletas são absorvidos e atuam com o colesterol, transformando-o num precursor da vitamina (X). Pode ser encontrada em alimentos como fígado, gema de ovos e óleos de peixe. Sua deficiência causa o raquitismo, tanto em crianças como em adultos. A vitamina (X) à qual o texto se refere é a:

- a) vitamina B 12.
- b) vitamina A.
- c) vitamina D.
- d) vitamina C.
- e) vitamina E.

QUESTÃO 10 (UNIRIO 1999)

Tomando uma grande dose de vitaminas A, uma pessoa pode suprir suas necessidades por vários dias; porém, se fizer o mesmo em relação à vitamina C, não terá o mesmo efeito, necessitando de reposição diárias dessa vitamina. Essa diferença na forma de administração se deve ao fato de a vitamina:

- a) A ser necessária em menor quantidade.
- b) A ser sintetizada no próprio organismo.
- c) A ser lipossolúvel e ficar armazenada no fígado.
- d) C ser mais importante para o organismo.
- e) C fornecer energia para as reações metabólicas.

GABARITO

1C, 2E, 3C, 4D, 5C, 6B, 7A, 8E, 9C, 10C