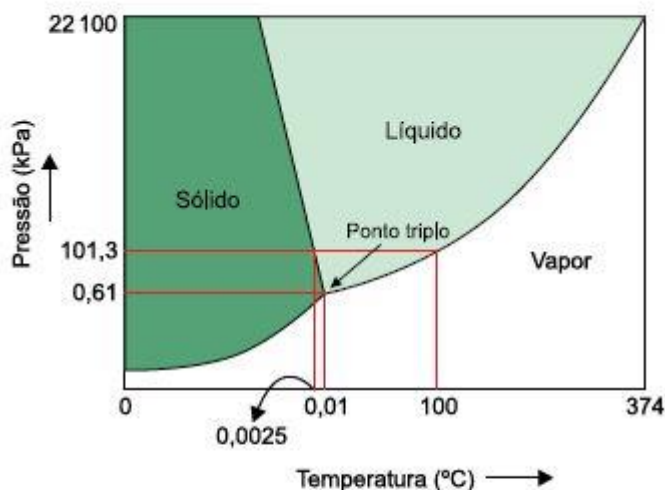


Questão 75

Analise o diagrama, que representa as fases da água conforme as condições de pressão e temperatura.



(www.researchgate.net. Adaptado.)

Um dos métodos de conservação de alimentos, conhecido como liofilização, consiste em congelar toda a água neles presente e fazê-la sublimar, ou seja, passar diretamente para o estado gasoso, sem passar pelo estado líquido. São condições de temperatura e pressão em que há possibilidade de ocorrer a sublimação da água:

- (A) temperatura superior a 374 °C e pressão superior a 22 100 kPa.
- (B) temperatura igual a 300 °C e pressão superior a 0,61 kPa.
- (C) temperatura inferior a 0,0025 °C e pressão superior a 101,3 kPa.
- (D) temperatura igual a 0,01 °C e pressão igual a 0,61 kPa.
- (E) temperatura inferior a 0,0025 °C e pressão inferior a 0,61 kPa.

ALTERNATIVA E

Pelo gráfico, observamos que para que ocorra a sublimação devemos ter a temperatura abaixo de 0,01 °C e pressão abaixo de 0,61 kPa. Portanto, dentro destas especificações, a melhor alternativa é a alternativa E.