

Questão 68

QUESTÃO 68

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) estabelece que produtos alimentícios que contenham algum nutriente em quantidade elevada e prejudicial à saúde, como açúcar, sódio e gordura, apresentem essa informação em seus rótulos por meio de figuras padronizadas.



(www.gov.br)

As gorduras são constituídas por misturas de triglicerídeos que, quando hidrolisados no organismo humano, produzem diferentes moléculas de ácidos graxos. O quadro mostra as fórmulas químicas dos ácidos graxos obtidos em maior porcentagem na hidrólise enzimática de dois tipos de gorduras, X e Y.

Tipo de gordura	Ácido graxo obtido em maior porcentagem na hidrólise enzimática
X	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_8-\text{COOH}$
Y	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)-\text{CH}=\text{CH}-(\text{CH}_2)_5-\text{COOH}$

A hidrólise enzimática da gordura _____ produz maior porcentagem de ácidos graxos _____, que contribuem para a manutenção dos níveis adequados de lipoproteínas do tipo _____. Essas lipoproteínas ajudam a eliminar o excesso de colesterol do sangue e a prevenir a obstrução de vasos sanguíneos.

As lacunas do texto são preenchidas, respectivamente, por:

- (A) Y – insaturados – LDL.
- (B) X – saturados – LDL.
- (C) Y – saturados – HDL.
- (D) X – insaturados – HDL.
- (E) Y – insaturados – HDL.

RESOLUÇÃO

Ainda que a molécula Y possua uma insaturação, é considerada uma gordura. Portanto, a sequência que melhor preenche as lacunas é a alternativa E.

ALTERNATIVA E