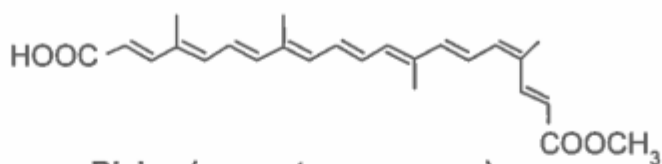
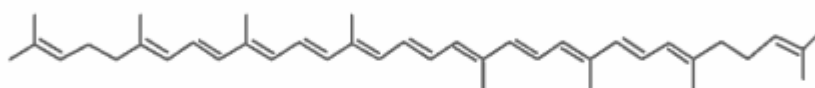


Questão 101

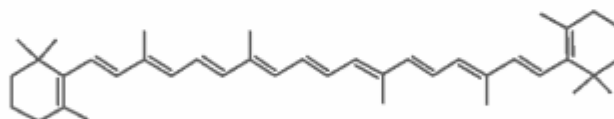
A utilização de corantes na indústria de alimentos é bastante difundida e a escolha por corantes naturais vem sendo mais explorada por diversas razões. A seguir são mostradas três estruturas de corantes naturais.



Bixina (presente no urucum)



Licopeno (presente no tomate)



β -caroteno (presente na cenoura e na laranja)

HAMERSKI, L.; REZENDE, M. J. C.; SILVA, B. V. Usando as cores da natureza para atender aos desejos do consumidor: substâncias naturais como corantes na indústria alimentícia. *Revista Virtual de Química*, n. 3, 2013.

A propriedade comum às estruturas que confere cor a esses compostos é a presença de

- A cadeia conjugada.
 B cadeia ramificada.
 C átomos de carbonos terciários.
 D ligações duplas de configuração cis.
 E átomos de carbonos de hibridação sp^3 .

RESPOSTA

Alternativa A

A propriedade que confere cor a esses compostos é a presença de duplas conjugadas, ou seja, ligações duplas separadas por uma ligação simples.

