

Questão 63

Pesquisadores desenvolveram um sensor para monitorar o amadurecimento de frutos. Trata-se de um selo com nanopartículas de um composto à base de sílica, que pode ser colado na embalagem ou na superfície do fruto. À medida que amadurecem, alguns frutos liberam uma substância que reage com o sensor e o faz mudar de cor. Um aplicativo para celular, que lê um código de barras e a cor do selo, permite conhecer o estágio de maturação do fruto e as informações sobre sua origem.

(<https://revistapesquisa.fapesp.br>, abril de 2020. Adaptado.)

O sensor terá sua cor alterada ao reagir com

- (A) o etileno.
- (B) a giberelina.
- (C) a citocinina.
- (D) a auxina.
- (E) o ácido abscísico.

ALTERNATIVA A

O hormônio etileno é uma substância capaz de promover o amadurecimento dos frutos, portanto dentre todos os hormônios fornecidos, o único que deverá ser detectado pelo sensor.