



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1. Assinale a alternativa que apresenta uma farinha que contém glúten.

- (A) Farinha de centeio.
- (B) Farinha de arroz integral.
- (C) Farinha de coco.
- (D) Farinha de milho.

2. O gérmen do trigo contém diversos nutrientes e, dentre eles,

- (A) o amido.
- (B) as proteínas.
- (C) o ácido pantotênico.
- (D) os lipídios.

3. Contém baixo teor de glúten e mais amido. Essa farinha é usada na fabricação de bolos, biscoitos e bolachas, sendo mais presente na confeitaria, área na qual se busca obter produtos mais macios, com textura leve. Trata-se da farinha de

- (A) trigo semiduro.
- (B) trigo mole.
- (C) trigo duro.
- (D) aveia.

4. É esse componente que contribui para a fermentação do pão. O trigo possui uma enzima (diástase) que transforma o amido (carboidrato) em

- (A) gordura.
- (B) lipídio.
- (C) proteína.
- (D) açúcar.

5. É a matéria-prima do conhecido pão de queijo. Trata-se do(a)

- (A) fubá.
- (B) farinha de centeio.
- (C) farinha de aveia.
- (D) fécula de mandioca.

6. Atuam diretamente sobre a estrutura das proteínas que formam o glúten, dando-lhe robustez e proporcionando pães com maior volume. No Brasil, o(a) mais utilizado(a) é o ácido ascórbico ou vitamina C, como é mais conhecido. Tratam-se dos(as)

- (A) agentes branqueadores.
- (B) enzimas.
- (C) agentes oxidantes.
- (D) conservantes.

7. As enzimas mais utilizadas em panificação são as

- (A) hidrolases.
- (B) amilases.
- (C) oxidoredutases.
- (D) liases.

8. Hoje, nos mercados comuns, pode-se encontrar esse tipo de aditivo que concentra, em um só produto, a ação e a função de diversos aditivos nas proporções corretas, facilitando sua aplicação. Podem ser encontrados em pó ou em pasta. Trata-se do(a)

- (A) agente unificador.
- (B) agente branqueador.
- (C) melhorador unificado.
- (D) oxidante.

9. A gordura pode ser de origem animal ou vegetal. Manteiga, margarina, óleo vegetal e banha são as principais gorduras utilizadas na panificação, que têm como função:

- I. lubrificar a rede de glúten para que ela não endureça ou se desenvolva em excesso. Essa lubrificação resulta em uma redução do volume do pão.
- II. melhorar a conservação, a maciez e a umidade dos pães.
- III. aperfeiçoar as características organolépticas (cor, sabor e textura) do produto.
- IV. contribuir para o manuseio da massa.

É correto o que se apresenta em

- (A) I e II, apenas.
- (B) III e IV, apenas.
- (C) II, III e IV, apenas.
- (D) I, II, III e IV.

10. Contribui para melhorar a cor e o sabor do produto, além de aumentar seu valor nutritivo. Possui um efeito emulsificante, que ajuda as gorduras a se incorporarem à massa, melhorando a textura da massa. Trata-se do(a)

- (A) açúcar.
- (B) margarina.
- (C) manteiga.
- (D) ovo.

11. É a base para o desenvolvimento da fermentação. É ele que libera o gás carbônico responsável pelo crescimento do pão. Esse ingrediente confere sabor, cor e maciez aos pães. Além disso, colabora na retenção de umidade, o que causa aumento do tempo de conservação do produto. Trata-se do(a)

- (A) ovo.
- (B) manteiga.
- (C) leite.
- (D) açúcar.

12. A porcentagem de açúcar, no pão francês, geralmente varia entre

- (A) 10 e 15%.
- (B) 0 e 4%.
- (C) 8 e 12%.
- (D) 12 e 18%.

13. É o fermento mais usado em panificação. É altamente perecível, por isso deve ser conservado a uma temperatura entre 4°C e 8°C por um período máximo de 15 dias. Além disso, deve ser mantido o menor tempo possível fora da refrigeração. Sua atuação acontece a uma temperatura por volta de 36°C. Trata-se do fermento

- (A) seco ativo (fermento biológico seco).
- (B) seco instantâneo.
- (C) fresco prensado.
- (D) químico.

14. Etapa inicial, também conhecida como mistura ou amassamento. Trata-se de misturar e tornar homogêneos todos os ingredientes, possibilitando o desenvolvimento do glúten. Trata-se do(a)

- (A) divisão da massa.
- (B) primeira fermentação.
- (C) pré-modelagem.
- (D) sova.

15. Um fermento químico muito utilizado é o
- (A) bicarbonato de sódio.
 - (B) fermento seco ativo.
 - (C) fermento fresco prensado.
 - (D) fermento seco instantâneo.
-
16. A esponja é uma massa líquida que leva, em sua composição, as mesmas quantidades de farinha e água. Se para 8 g são necessárias 5 horas para fermentação da esponja, o tempo necessário para fermentação de 20 gramas é de
- (A) 1 hora.
 - (B) 2 horas.
 - (C) 4 horas.
 - (D) 30 minutos.
-
17. É o último repouso que a massa recebe. Trata-se da(o)
- (A) modelagem final.
 - (B) fermentação final.
 - (C) *degassing*.
 - (D) descanso pós pré-modelagem.
-
18. A essa temperatura em seu interior, podemos dizer que o pão está assado por completo. A temperatura em questão é de
- (A) 70°C.
 - (B) 80°C.
 - (C) 90°C.
 - (D) 100°C.
-
19. É a parte inferior do pão. Deve ser firme, mas não deve estar queimada. Trata-se do(a)
- (A) coloração.
 - (B) textura.
 - (C) casca.
 - (D) lastro.
-
20. A farinha de trigo contém glúten, que é um(a)
- (A) carboidrato.
 - (B) lipídio.
 - (C) proteína.
 - (D) amido.