

## Espelho da Prova de Nutrição – MESTRADO

### Questão 01 –

Resposta – Item I  
- Item III

Cada item errado acrescentado diminui 0,5 do Quesito  
Cada erro gramatical, coesão, coerência, tradução, terminologia técnica diminui 0,25 do Quesito.

### Questão 02

- I – B (Evidências/Achados)
- II- C (Análise Sensorial)
- III- A (Caracterização da Água de Coco)
- IV-D (Parâmetros de Fermentação)

### Questão 3 – TABELA 7 (SETE)

### Questão 4 –

*Coco verde do tipo Coco Nucifer L Var. Nana entre 6-8 meses de idade comprados em feira local de Fortaleza (Brasil) perfurados com furador (objeto) inoxidável manual após o epicarpo primário ter sido devidamente escovado e lavado com água contendo 100 ppm de clor ativo. A água total dos 12 cocos selecionados foi homogeneizada e filtrada com filtro de papel 1:11 nm, mantida a 20 graus centígrados negativos para evitar qualquer tipo de atividade microbiana ou enzimática.*

Na resposta devem ser observados os seguintes itens para totalidade da pontuação: Informar tipo, origem, quantidade, idade, método de extração/perfuração. Além disso, observar precisão gramatical, coesão, coerência, tradução, terminologia técnica.

### Questão 05

Na resposta devem ser observados os seguintes itens para totalidade da pontuação: Informar exatamente o processo adequado, os motivos de uso desse processo e consequências desse método. Além disso, observar precisão gramatical, coesão, coerência, tradução, terminologia técnica.

*Para comercializar água de coco industrializada, processos adequados de preservação são fundamentais, posto que o produto é suscetível à deterioração microbiana e oxidação enzimática. Nesse sentido, o tratamento com calor é o método mais utilizado para preservação, uma vez que conduz à inativação microbiana e enzimática. Contudo, a pasteurização por calor altera as qualidades sensoriais e conteúdo nutricional da água de coco comercializada.*