

Formulário de Resposta aos recursos - CES ES05- Nutricionista

Questão	Justificativa	Conclusão (Deferido ou Indeferido)	Resposta Alterada para:
TIPO 1: 41	Mais de uma alternativa correta	DEFERIDO	ANULADA
TIPO 1: 48	<p>A alternativa correta é: (B) A alta pressão isostática (HPP) permite esterilizar alimentos envasados sem alterar suas características sensoriais, dispensando tratamento térmico. Alta Pressão Isostática (HPP) é uma tecnologia não térmica usada na conservação de alimentos. Ela utiliza pressões elevadas (geralmente entre 300–600 MPa) para inativar microrganismos patogênicos e deteriorantes, sem afetar significativamente a cor, sabor e valor nutricional do alimento.</p> <p>A HPP não utiliza calor como método principal, preservando as características sensoriais do produto.</p> <p>(A) "Filmes plásticos convencionais (PEBD) oferecem proteção equivalente às embalagens ativas contra oxidação lipídica em produtos cárneos." FALSO. Filmes convencionais como o polietileno de baixa densidade (PEBD) não oferecem proteção ativa contra oxidação. Embalagens ativas podem conter antioxidantes ou absorvedores de oxigênio, o que aumenta a proteção.</p> <p>(C) "Nanomateriais em embalagens (nanopartículas de prata) apresentam toxicidade comprovada em qualquer concentração." FALSO. A toxicidade de nanopartículas de prata depende da concentração, forma e via de exposição. Embora existam preocupações com sua toxicidade, não há consenso científico de que todas as concentrações sejam tóxicas. Pesquisas continuam sendo feitas sobre segurança.</p> <p>(D) "Polímeros biodegradáveis como (PHBV) degradam-se completamente em 30 dias em qualquer condição ambiental." FALSO. O PHBV (poli-hidroxibutirato-co-valerato) é um polímero biodegradável, mas sua taxa de degradação depende do ambiente (temperatura, umidade, presença de microrganismos). Não se decompõe totalmente em 30 dias em qualquer condição.</p> <p>(E) "Sistemas (RFID) em embalagens inteligentes alteram a composição química dos alimentos por emissão de ondas." FALSO. RFID (identificação por radiofrequência) é uma tecnologia de rastreamento e monitoramento de dados, não interfere quimicamente no alimento. Suas ondas são de baixa energia e apenas transmitem ou recebem dados, não alteram o produto.</p>	INDEFERIDO	GABARITO MANTIDO