

Cargo: S06 - NUTRICIONISTA**Disciplina: Conhecimentos Específicos**

Questão	Gabarito por extenso	Justificativa	Conclusão (Deferido ou Indeferido)	Resposta Alterada para:
12	aditivos conservadores.	Em resposta aos recursos interpostos para esta questão, temos a esclarecer que aditivos químicos podem ser bacteriostáticos, bactericidas e conservadores (aditivos). Para conservarmos alguns alimentos utilizamos aditivos conservadores. Esta Corrente é defendida pelo DR.M.Prof. José Evangelista em seu livro Tecnologia de Alimentos.	INDEFERIDO	-
14	pH.	Em resposta aos recursos interpostos para esta questão, temos a esclarecer que as diferenças do pH do alimento influem, consideravelmente, sobre os microrganismos. Esses têm no alimento, o seu pH de crescimento ótimo, mínimo e máximo. A resposta Odor, sugerida também como correta pelos recursistas não ratifica, pois a pergunta pede um índice. Odor não é índice e, sim um sentido ligado ao olfato. Esta questão está de acordo com o livro Tecnologia de Alimentos do DR.M.Prof. José Evangelista.	INDEFERIDO	-
18	maçã.	Em resposta ao recurso interposto para esta questão temos a esclarecer que o índice glicêmico pode variar com o tipo de carboidrato, a forma de preparo, o conteúdo de fibras alimentares, gorduras e proteínas e a presença de antinutrientes, como a lecitina, saponina, taninos, fitatos e inibidores de amilase. Entre as opções de respostas a única que possui baixo índice glicêmico é a maçã. As demais opções, pães, abóbora, cenoura e batata cozida possuem alto índice glicêmico. De acordo com as Dras.MS. Profas. Mitsue Isosaki e Elizabeth Cardoso no livro Manual de Dietoterapia & Avaliação Nutricional.	INDEFERIDO	-