



**CONCURSO PÚBLICO IFRN 2011 – DOCENTE
EDITAL Nº 36/2011 – REITORIA IFRN**

**Expectativa de Respostas
CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

QUESTÃO 01

Ao responder à questão o candidato deverá apresentar as etapas de processamento para polpa de fruta, explicando e detalhando os controles de qualidade que devem ser feitos desde a recepção da matéria-prima até a estocagem. Deve considerar também as etapas de lavagem, seleção, despulpamento, refino, trituração, pasteurização, resfriamento, envase, congelamento e acondicionamento.

QUESTÃO 02

Para responder plenamente a questão, o candidato deve responder corretamente o que foi solicitado de acordo com as expectativas que seguem.

- a) Esclarecer que o limite máximo especificado de células somáticas do leite cru refrigerado integral do tipo A, segundo a IN 62/2011, no período de 01/01/2012 até 30/06/2014, é $4,8 \times 10^5$.
- b) Detalhar corretamente os parâmetros físico-químicos para o leite cru refrigerado integral tipo A, de acordo com a IN 62/2011.

Gordura (g/100 g) - min. 3,0

Acidez, em g de ácido láctico/100 mL - 0,14 a 0,18.

Densidade relativa, 15/15°C, g/mL - 1,028 a 1,034.

Índice crioscópico: - 0,530°H a -0,550°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,531°C)

Sólidos Não-Gordurosos (g/100g) – mínimo 8,4

Proteína Total (g/100 g) - mínimo 2,9

Estabilidade ao Alizarol 72 % (v/v) - estável

c) Explicitar que a mastite é a doença relacionada à enfermidade da contagem de células somáticas, conceituando-a corretamente.

Esclarecer que os principais controles preventivos para minimizar a mastite são de ordenha, tais como:

- Manejo e controle de ordenha;
- Higienização e manutenção do equipamento de ordenha;
- Mão de obra especializada;
- Monitoramento dos índices de mastite;
- Higiene ambiental;
- Tratamento de mastite clínica;
- Tratamento de vaca seca;
- Eliminações de vacas com infestações crônicas;
- Vacinação.