FRENTE

1 / 12

Em que se distingue a respiração aeróbia da fermentação?

FRENTE

2 / 12

Em que consiste a fermentação alcoólica?

FRENTE

3 / 12

Em que consiste a fermentação láctica e porque é que ela conserva os alimentos?

FRENTE

4 / 12

O que é o sítio ativo de uma enzima?

© 2026 Estudantices

© 2026 Estudantices

VERSO

1

A **respiração aeróbia** degrada a glicose totalmente, com O_2, e rende **muita ATP**; a **fermentação** é anaeróbia, degradação parcial e rende **pouca ATP**.

VERSO

2

Leveduras convertem a glicose em **etanol + CO_2** — é a base do vinho, da cerveja e do pão; o etanol acumulado acaba por inibir a própria levedura.

VERSO

3

Bactérias lácticas convertem a glicose em **ácido láctico** (iogurte, chucrutes, queijos). O ácido **baixa o pH** e inibe os microrganismos patogénicos.

VERSO

4

A região da enzima onde o **substrato se liga** com forma complementar — de onde sai o produto depois da reação; tem uma forma específica.

© 2026 Estudantices

© 2026 Estudantices

FRENTE

5 / 12

Como varia a atividade enzimática com a temperatura?

FRENTE

6 / 12

Como varia a atividade enzimática com o pH?

FRENTE

7 / 12

Em que se distingue um inibidor competitivo de um não competitivo?

FRENTE

8 / 12

Porque é que a velocidade da reação estabiliza mesmo acrescentando substrato?

© 2026 Estudantices

© 2026 Estudantices

VERSO

5

Sobe até um **óptimo**; acima dele a enzima **desnatura** e a atividade cai bruscamente de forma irreversível. A baixa temperatura a enzima fica intacta, apenas mais lenta.

VERSO

6

Cada enzima tem um ***pH*** **óptimo**; nos extremos altera a carga do sítio ativo e a ligação ao substrato fica comprometida.

VERSO

7

Competitivo: disputa o sítio ativo — mais substrato recupera parte da velocidade. **Não competitivo:** liga-se noutro sítio e **deforma** o sítio ativo — mais substrato não resolve.

VERSO

8

Saturação: chega a um ponto em que todos os sítios ativos estão ocupados ao mesmo tempo e não há enzima livre para acelerar mais.

© 2026 Estudantices

© 2026 Estudantices

FRENTE

9 / 12

Que vantagens se apontam aos OGM na produção de alimentos?

FRENTE

10 / 12

Que preocupações levantam os OGM?

FRENTE

11 / 12

Como se distingue o controlo de pragas por biocidas do controlo biotecnológico?

FRENTE

12 / 12

Em que consiste o controlo integrado de pragas?

VERSO

9

Menos uso de biocidas, **maior produtividade**, valor nutricional ajustado e **resistência a pragas** (ex.: a proteína Bt de milho e algodão transgénicos).

VERSO

10

Fluxo de genes para espécies silvestres, perda de biodiversidade, resistência das pragas, possível alergenicidade e **dependência de sementes** de um único fornecedor.

VERSO

11

Biocidas: rápidos e eficazes, mas pouco seletivos — contaminam água e solo e selecionam resistência. **Biotecnológicos:** predadores, parasitoides, feromónios, machos estéreis — seletivos, porém mais lentos.

VERSO

12

Sequência **monitorizar → prevenir → método biológico → químico só acima do limiar**, alternando princípios ativos e mantendo faixas não tratadas para conter a resistência.

© 2026 Estudantices

© 2026 Estudantices