

Aluno(a):	Nº	Ano/Série: 1SM
Professor(a): Erick	Data: 19/03/2020	Nota:

ATIVIDADE DE BIOLOGIA

1- A avitaminose (ou hipovitaminose) é causada pela falta ou deficiência de importantes vitaminas no organismo humano. A sua carência pode ser devida a uma alimentação deficiente, mas também pode surgir em função de outros problemas de saúde. No combate à avitaminose, deve-se consumir a vitamina

- a) A ou retinol, que é encontrada na laranja, no limão e na acerola, podendo a sua carência provocar escorbuto.
- b) B12, abundante nas carnes, como, por exemplo, fígado, atuando na formação de hemácias e na multiplicação celular.
- c) C, que é encontrada no leite, nas carnes e em verduras, podendo a sua falta provocar fadiga, insônia e câimbras musculares.
- d) D, que é encontrada no óleo de peixe, fígado e gema de ovo, provocando a sua carência raquitismo e osteoporose.
- e) K, que atua no crescimento e na proteção celular, no metabolismo das gorduras e proteínas, e na produção de hormônios.

2- **(Enem/2005)** A obesidade, que nos países desenvolvidos já é tratada como epidemia, começa a preocupar especialistas no Brasil. Os últimos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares, realizada entre 2002 e 2003 pelo IBGE, mostram que 40,6% da população brasileira estão acima do peso, ou seja, 38,8 milhões de adultos. Desse total, 10,5 milhões são considerados obesos. Várias são as dietas e os remédios que prometem um emagrecimento rápido e sem riscos. Há alguns anos foi lançado no mercado brasileiro um remédio de ação diferente dos demais, pois inibe a ação das lipases, enzimas que aceleram a reação de quebra de gorduras. Sem serem quebradas elas não são absorvidas pelo intestino, e parte das gorduras ingeridas é eliminada com as fezes. Como os lipídios são altamente energéticos, a pessoa tende a emagrecer. No entanto, esse remédio apresenta algumas contra-indicações, pois a gordura não absorvida lubrifica o intestino, causando desagradáveis diarreias. Além do mais, podem ocorrer casos de baixa absorção de vitaminas lipossolúveis, como as A, D, E e K, pois

- a) essas vitaminas, por serem mais energéticas que as demais, precisam de lipídios para sua absorção.
- b) a ausência dos lipídios torna a absorção dessas vitaminas desnecessária.
- c) essas vitaminas reagem com o remédio, transformando-se em outras vitaminas.
- d) as lipases também desdobram as vitaminas para que essas sejam absorvidas.
- e) essas vitaminas se dissolvem nos lipídios e só são absorvidas junto com eles.

3- **(Enem/2014 – 2ª aplicação)** O arroz-dourado é uma planta transgênica capaz de produzir quantidades significativas de betacaroteno, que é ausente na variedade branca. A presença dessa substância torna os grãos amarelados, o que justifica seu nome.

- a) fragilidade óssea
- b) fraqueza muscular
- c) problemas de visão
- d) alterações da tireoide
- e) sangramento gengival

4- Vitaminas são produzidas por células. No entanto, a maior parte das vitaminas de que necessitamos são produzidas por bactérias, fungos, plantas e outros animais. Assim, pessoas com pouca ingestão de produtos animais (carne, ovos, laticínios), independentemente de serem vegetarianos ou onívoros, podem desenvolver anemia perniciosa. No entanto, a ingestão diária de uma dieta, contendo bife de fígado levemente cozido, pode levar a uma remissão da anemia após alguns meses. Isso está relacionado à vitamina

- a) Ácido fólico – B9.
- b) Cobalamina – B12.
- c) Filoquinona – K.
- d) Retinol – A.
- e) Tocoferol – E.

5- (enem 2016) Recentemente um estudo feito em campos de trigo mostrou que níveis elevados do dióxido de carbono na atmosfera prejudicam a absorção de nitrato pelas plantas. Consequentemente, a qualidade nutricional desses alimentos pode diminuir à medida que os níveis de dióxido de carbono na atmosfera atingirem as estimativas para as próximas décadas. Bloom, A J et al. Nitrateassimilationinhibitedbyelevated CO2 in fieldgrownwheat. NatureClimateChange, n. 4.,abr 2014, adaptado.

- a) amido.
- b) frutose.
- c) lipídeos.
- d) celulose.
- e) proteínas.