

Gabarito

Questão 1 -

- a) Reino Fungi e Filo dos Ascomycetos. Estão presentes no fermento
- b) O pão cresce porque a massa é acrescentado fermento. Normalmente, em massas de pães é adicionado fermento biológico. É a famosa levedura, fungos unicelulares que se utilizam da glicose resultante da hidrólise de amido, existente em abundância em cereais, para crescer. Por reação enzimática, a levedura age sobre as moléculas de açúcar liberando CO₂ (dióxido de carbono ou gás carbônico). Ao ser liberada, essa molécula fica retida na malha do glúten. A malha, por sua vez, se estica, formando pequenas bolhas. O gás carbônico também tem uma tendência de se juntar às bolhas de ar que se formaram no momento em que o padeiro está batendo a massa. São essas bolhas de ar e gás carbônico que, ao se expandirem quando o pão está assando no forno, tornam possível o crescimento do pão

Questão 2 –

- a) São fungos. Umidade, calor, matéria orgânica e preferência de sombra
- b) Os fungos produzem antibióticos

Questão 3 –

- a) Principalmente Dinófitas ou Pirrófitas
- b) Morte de animais marinhos
Diarréia
Problemas respiratórios
etc
- c) Temperatura da água, salinidade, pH, excesso de minerais na água, excesso de matéria orgânica, luminosidade etc

Questão 4 –

- a) Diplonte, haplonte e haplonte-diplonte
- b) Meiose gamética
Meiose zigótica
Meiose esporica

Questão 5 –

- A) 1 – Embrião, 2 – vasos condutores, 3 – semente, 4 – flor e fruto, 5 – espermatófitas, 6 – traqueófitas, 7 – embriófitas
- B) Rápida condução de seiva
Reduz os riscos de desidratação
Maior porte