A fenil-etil-amina é considerada um componente responsável pela sensação do bem-estar decorrente da ingestão do chocolate, que contém, também, substâncias inorgânicas.

Na tabela a seguir estão relacionadas as quantidades de alguns minerais encontrados em 100 g de chocolate.

mineral	quantidade (mg)
potássio	420
cloro	270
cálcio	220
sódio	120
magnésio	55
ferro	1,6

(EMSLEY, J. Moléculas em exposição. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.)

Escreva a fórmula estrutural da fenil-etil-amina e calcule o número de átomos do metal alcalino-terroso do quarto período da tabela periódica, presentes em 100 g de chocolate.

Questão 02

O consumo de óleos ricos em triglicerídeos poliinsaturados, como os de milho, girassol e canola, vem sendo recomendado, pois seriam menos prejudiciais à saúde do que os saturados. Uma forma de se identificar a presença de insaturações é a determinação de seu índice de iodo. Este índice é definido como a massa, em gramas, de iodo molecular consumida na reação de adição às duplas ligações entre átomos de carbono presentes em 100 g de triglicerídeos.

O triglicerídeo representado a seguir possui massa molar de 800 g.mol⁻¹.

$$\begin{array}{c|c}
O \\
H_2C-O-C-(CH_2)_7-CH=CH-(CH_2)_5-CH_3\\
O \\
HC-O-C-(CH_2)_7-CH=CH-(CH_2)_5-CH_3\\
O \\
H_2C-O-C-(CH_2)_7-CH=CH-(CH_2)_5-CH_3
\end{array}$$

Admitindo que a reação apresente 100% de rendimento, calcule o índice de iodo estimado para este triglicerídeo.

A metabolização do etanol das bebidas alcoólicas pelo organismo humano se dá através de uma combustão na qual, reagindo com o oxigênio, o etanol forma dióxido de carbono e água.

Apesar de o organismo receber a energia produzida por esta combustão, o consumo de tais bebidas não é recomendado, pois, dentre outros fatores, não contêm vitaminas nem aminoácidos.

Considere as seguintes informações:

substância	entalpia padrão de formação (kcal/mol)
H₂O	-68,5
CO ₂	-94,1
CH₃CH₂OH	-66,2

Sabendo que a combustão ocorre nas condições padrão e que 1 caloria alimentar (Cal) equivale a 1 kcal, calcule a quantidade de calorias alimentares resultante da metabolização de 9,2 g de etanol, contidos em uma certa dose de bebida alcoólica.

Questão 04

As substâncias responsáveis pelo aroma da manga são ésteres de baixa massa molecular. Destes ésteres, pode-se destacar o propanoato de metila.

Utilizando as fórmulas estruturais dos compostos orgânicos, escreva uma equação química completa e balanceada que representa a reação de esterificação para se obter o propanoato de metila. Nomeie os reagentes dessa equação.

Questão 05

O ácido benzóico, ou ácido fenil metanóico, é um composto orgânico muito empregado como conservante de alimentos, pois impede o crescimento de microrganismos.

Considere a sequência de reações a seguir.

$$X \xrightarrow{[O]} Y \xrightarrow{[O]}$$
 ácido benzóico $\xrightarrow{NaOH} Z$

Este ácido pode ser obtido por meio da oxidação do composto orgânico oxigenado X, cujo oxidante é representado por [O], passando por uma etapa intermediária que forma o composto Y.

Entretanto, em algumas aplicações, dá-se preferência a um derivado do ácido benzóico – composto Z –, obtido através de sua reação com o hidróxido de sódio em solução aquosa, por apresentar maior solubilidade em água e não interferir na coloração do alimento.

Nomeie os compostos Y e Z e escreva as fórmulas estruturais do ácido benzóico e do composto X.

Certo herbicida, cujo uso indiscriminado contamina o solo, pode ser degradado por radiação gama, produzindo, dentre outras, a substância orgânica representada a seguir.

O emissor de radiação gama utilizado é o elemento cuja configuração eletrônica, no estado fundamental, é [Ar] 3d⁷ 4s², e que possui 33 nêutrons em seu núcleo.

Indique o isótopo utilizado como emissor gama e escreva os nomes dos compostos que, além de possuírem átomos de cloro ligados a átomos de carbono vizinhos, sejam isômeros de posição da substância orgânica representada.

Questão 07

O nitrogênio é um elemento essencial para o crescimento dos seres vivos. Uma forma de se fornecer nitrogênio para as plantas está na adubação com nitrato (NO₃), que é absorvido do solo pelas plantas. No entanto, parte dele é convertido em nitrito (NO₂), formando nitrosaminas, substâncias potencialmente carcinogênicas.

Sabendo que a conversão de nitrato em nitrito acarreta a liberação de oxigênio gasoso, apresente a equação química, completa e balanceada, que representa este processo, indicando os números de oxidação do elemento que se reduz.

Questão 08

A clara do ovo de galinha é um sistema complexo, contendo proteínas, sais e gases dissolvidos em solução aquosa. Para uma boa conservação do ovo, faz-se necessário manter seu pH próximo à neutralidade. Entretanto, devido à porosidade da casca, ocorrem trocas gasosas com a atmosfera externa ao ovo, o que pode levar a alterações do pH.

Na equação química a seguir, que representa o equilíbrio envolvido neste sistema, o aumento da concentração de íons hidrogenocarbonato produz elevação da acidez. Admita que apenas elevados valores de pH acarretem a degradação do ovo.

2
$$HCO_3^ CO_3^{2-}$$
 + CO_2 + H_2O

Considere uma câmara de armazenamento de ovos que possibilita o controle da composição da atmosfera em seu interior.

Com base na equação de equilíbrio, indique a condição atmosférica na qual a câmara deve ser regulada para maximizar a conservação dos ovos. Justifique sua resposta.

Agentes de coloração são espécies químicas utilizadas para dar cor a diversos materiais, como os vidros empregados na embalagem de alimentos. A tabela abaixo relaciona alguns agentes de coloração e as cores por eles produzidas.

agente	coloração
Cr³+	verde
Cr ⁶⁺	amarelo
Mn³+	violeta
Mn ⁴⁺	preto
Fe³+	marrom-amarelado
Fe ²⁺	verde-azulado
Co²+	azul ou rosa
Co³+	verde

(ALVES, O. L. A. et al. Vidros. Cadernos Temáticos de Química Nova na Escola, n. 2. São Paulo: SBQ, 2001.)

Um destes agentes forma um óxido ácido.

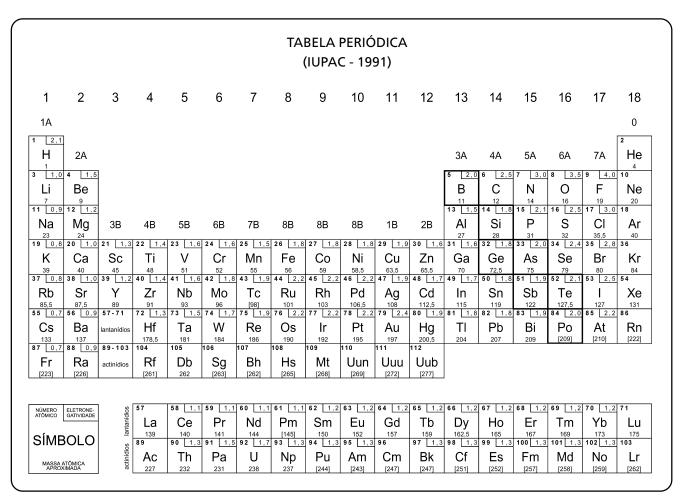
Em relação a este óxido, escreva sua fórmula molecular e a equação química, completa e balanceada, que representa a sua neutralização completa com uma solução aquosa de hidróxido de sódio.

Questão 10

Muitas latas utilizadas em embalagens de alimentos industrializados são formadas a partir de uma folha de ferro, revestida internamente por uma camada de estanho metálico. A aplicação desta camada sobre o ferro se dá por meio de um processo de eletrodeposição, representado pela seguinte reação:

$$sn_{(aq)}^{2+} + 2 e^{-} \longrightarrow sn_{(s)}$$

Admitindo que em uma lata exista, em média, 1.19×10^{-3} g de estanho e que 1 F = 96.500 C, calcule o tempo necessário para a eletrodeposição de uma lata, mediante o emprego de uma corrente elétrica com intensidade de 0,100 A.



Constante de Avogadro = 6.0×10^{23}