



Escola Prof. Reynaldo dos Santos

# Biologia 12º Ano

## Atividade enzimática e produção de alimentos

Teste de Avaliação

### Correção

Item	Resposta	Cot.
1.1.	A-III B-I C-IV D-II E-II F-IV	12
2.1.	A-Glicólise B-Fermentação Láctica C-Fermentação Alcoólica D-Fermentação Acética	6
2.2.	X-CO <sub>2</sub> Y-Ácido Láctico	6
2.3.	a) b) c)	9
3.1.	a)	8
3.2.	D-Complexo Enzima-Substrato X-Centro Ativo	6
3.3.	a)	8
3.4.	c)	8
4.1.	A-I B-III C-IV D-II	8
4.2.	IV	4
4.3.	4	5
4.4.	d)	8
5.1.	A-Enzima B-Substrato C-Inibidor	6
5.2.	a)	8
5.3.	Inibição não competitiva (alostérica)	7
5.4.	a)	8
6.1.	E2	10
6.2.	A-V B-F C-F D-F E-F F-V G-F H-F	16
7.1.	a—substrato b-substrato c-enzima d-complexo enzima-substrato e-produto	10
7.2.	Modelo Chave-Fechadura	7
7.3.	d)	8
7.4.	c)	8
8.1.	b)	8
9.	Para temperatura inferiores a 36°C a velocidade de reação diminui devido à diminuição da energia cinética; Temperaturas superiores a 36°C provocam a desnaturação das enzimas.	16
Total		200