

Lista atividades aula 13/11/2018

- 1- As pragas agrícolas consideradas de importância no manejo da armazenagem são definidas, segundo o hábito alimentar em primárias (internas e externas) e secundárias. Qual a diferença entre as mesmas?
- 2- Discorra a respeito dos principais danos relativos a presença de pragas na massa de grãos armazenada.
- 3- Discorra a respeito das espécies a seguir (principais culturas, principais características morfológicas, hábitos alimentares):
 - A) *Rhizopertha dominica*
 - B) *Sitotroga cerealella*
 - C) *Sitophilus Zeamais*
 - D) *Tribolium castaneum*
 - E) *Plodia interpunctella*
 - F) *Acanthoscelides obtectus*
 - G) *Lasioderma serricorne*
- 4- O que são micotoxinas?
- 5- O que são micotoxicoses?
- 6- Quais as razões pelas quais micotoxinas são um problema na cadeia de produção de grãos? Quais seriam os efeitos diretos e indiretos da presença destes compostos nas cadeias de proteína animal?
- 7- Cite características e sintomas em humanos e animais devido à contaminação pelos compostos: Aflatoxinas B1, M1, G1; ocratoxina, zearelonona, Patulina, Fumonisina e Deoxinivalenol.
- 8- Quais os possíveis efeitos crônicos e agudos que podem ser gerados em animais e em humanos?
- 9- Discuta em um texto dissertativo de no mínimo 15 linhas sobre como o teor de água dos grãos, a atividade de água nos mesmos e a temperatura da massa armazenada influenciam na presença de micotoxinas em produtos agrícolas. Aponte como deve ser o manejo na armazenagem visando a segurança alimentar e evitando-se os riscos devidos a este problema.
- 10- O processamento térmico dos grãos contaminados elimina as micotoxinas?
- 11- É correto afirmar que os insetos presentes nas estruturas de armazenagem servem como elementos disseminadores de estruturas fúngicas, além de contribuírem para criação de microclimas (devido sua atividade metabólica que produz calor e água), dessa forma contribuem maior presença de fungos e seus metabólitos. Por quê?

12- A IN 60 de 2011 que traz os parâmetros de classificação do milho, logo quanto aos avariados quais defeitos são considerados nesse grupo? E é correto afirmar que grãos avariados, ardidos e carunchados estão mais suscetíveis a presença da contaminação por micotoxinas? Por quê?

13- O que são adsorventes de micotoxinas?