

No processo de industrialização da mamona, além do óleo que contém vários ácidos graxos, é obtida uma massa orgânica, conhecida como torta de mamona. Esta massa tem potencial para ser utilizada como fertilizante para o solo e como complemento em rações animais devido a seu elevado valor proteico. No entanto, a torta apresenta compostos tóxicos e alergênicos diferentemente do óleo da mamona. Para que a torta possa ser utilizada na alimentação animal, é necessário um processo de descontaminação.

REVISTA QUÍMICA NOVA NA ESCOLA. V. 32,
Nº 1, 2010 (ADAPTADO).

A característica presente nas substâncias tóxicas e alergênicas, que inviabiliza sua solubilização no óleo de mamona, é a

- A) lipofilia.
- B) hidrofilia.
- C) hipocromia.
- D) cromatofilia.
- E) hiperpolarização.

Resolução:

Gabarito: B

As substâncias tóxicas e alergênicas contidas na torta de mamona não são solúveis no óleo de mamona porque tem grande afinidade por água (hidrofílicas).