



Nome: _____ Data: / /2025

Professor(a): Mayara D’Almeida 8º Ano do Ensino Fundamental II Turma: _____

CORREÇÃO DAS QUESTÕES DO LIVRO DE CIÊNCIAS – CAPÍTULO 3

Nosso desafio – p. 82

1. carboidratos
2. lipídios
3. proteínas
4. enzimas
5. anticorpos
6. sais minerais
7. ossos
8. hemoglobina
9. celulose
10. quitina

Atividades – p. 83

1. a) Certamente os alimentos relacionados são dotados de componentes orgânicos e inorgânicos. Dentre os orgânicos podem ser citados carboidratos, proteínas, lipídios e vitaminas. Dentre os inorgânicos certamente estão presentes vários sais minerais.
b) O componente é a água, que talvez não esteja presente apenas no óleo vegetal, que é rico em lipídios.
4. a) Cálcio e fósforo são essenciais ao bom funcionamento de músculos, além de possuírem importante participação na estrutura dos ossos e dentes. Iodo é componente indispensável à produção de hormônios produzidos pela glândula tireoidea. A deficiência de iodo na dieta pode contribuir para a formação de bócio na glândula tireoidea.
b) O elemento é o ferro. A molécula é a hemoglobina, transportadora de oxigênio. A consequência do pequeno consumo de ferro está associada à provável ocorrência de anemia.
c) Os elementos são sódio e potássio. O consumo excessivo do elemento sódio presente no sal de cozinha pode conduzir a um quadro de hipertensão arterial, com riscos à saúde das pessoas.

Página 84

5. A – carboidratos, lipídios; B – proteínas; C – lipídios; D – vitaminas (carência); E – sais minerais (carência).
6. a) Aminoácidos.
- b) As proteínas têm as seguintes funções:
- estrutural: construção de novas células e tecidos;
 - catalisadora: as enzimas são proteínas que aceleram as reações químicas celulares;
 - defesa: os anticorpos são proteínas que defendem o organismo contra o ataque de proteínas estranhas (antígenos), produzidas, por exemplo, por algum agente infeccioso.

Página 85

10. a) Vitamina A.
- b) Vitamina C (ácido ascórbico).
- c) Vitamina K (anti-hemorrágica).
- d) Vitamina D (antirraquítica).
- e) Vitamina B (complexo B).
11. a) O arroz integral.
- b) Pela quantidade de glicídios (carboidratos), que são nutrientes energéticos.
- c) O arroz integral é menos calórico que o branco e, com exceção dos glicídios, apresenta valores muito maiores do que os outros nutrientes.