

### ▶ Questão 55

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

Como as substâncias tóxicas e alergênicas são insolúveis no óleo de mamona, podemos prever que elas são predominantemente polares, logo solúveis em água.

Portanto a característica que inviabiliza a solubilização dessas substâncias no óleo é a hidrofilia (afinidade com a água).

**Resposta: B**