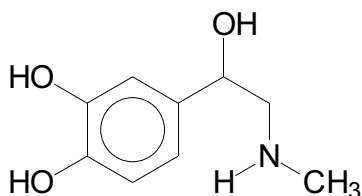
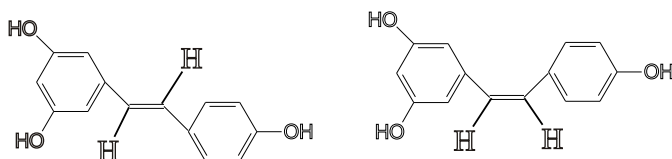


53 Adrenalina, “a molécula da ação”. Quando levamos um susto ou praticamos um esporte radical, milhares de estruturas iguais a esta são liberadas em nossa corrente sanguínea. O nosso organismo, então, fica “turbinado”, pronto para enfrentar a situação de perigo ou alerta. A adrenalina é um estimulante natural. Analisando a fórmula estrutural da adrenalina, pode-se concluir:



- a) Não é um composto aromático.
- b) Possui um carbono assimétrico.
- c) Apresenta o grupo funcional de amidas.
- d) Possui fórmula molecular $C_8H_{12}NO_3$.
- e) É um aminoácido.

54 Uma parreira, luz solar e água: eis a uva. Agora adicione ao suco dessa algumas leveduras, e... pronto: O VINHO. Nenhuma outra bebida é tão amada, discutida, estudada, e atrai tantos aficionados quanto o vinho. Modernamente, tem-se atribuído ao vinho muitas propriedades benéficas aos apreciadores dessa bebida milenar, inclusive acredita-se que em sua composição existam substâncias que previnem o envelhecimento. Essa substância é o resveratrol que está presente através de duas estruturas diferentes:



As duas estruturas do resveratrol, presentes no vinho, diferem entre si através do fenômeno:

- a) Isomeria espacial óptica.
- b) Isomeria funcional.
- c) Isomeria espacial geométrica.
- d) Tautomeria.
- e) Metameria.

ESPAÇO PARA CÁLCULOS

Cursos que Indicamos

Conheça os cursos e dê o próximo passo na sua preparação.

Clique na imagem ou no botão para acessar.



Código Matemática 2.0

Conhecer o curso



Curso Preparatório ENEM

Conhecer o curso



Curso Preparatório Redação ENEM

Conhecer o curso

