

EXAMEN DEL PRIMER APORTE

MATERIA: TECNOLOGIA DE INGREDIENTES

FECHA: 8 DE JULIO DEL 2010

NOMBRE: _____

1. COMPLETE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA
(1.5 PTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE ESTAR BIEN ESCRITOS Y EN FORMA COMPLETA PARA SER VALIDOS. NO USE ABREVIATURAS

1. Los efectos secundarios que produce la glicirricina amoniacal son la _____ y la _____
2. Químicamente el aspartamo es el compuesto _____
3. En la elaboración del manjar el que presentaba una coloración más oscura era el que tenía el edulcorante con glucosa, debido a _____
4. El ac fosfórico tiene dos ventajas principales sobre los otros ácidos que son _____ y _____
5. El significado de las abreviaturas HLB de un emulsionante es _____
6. El producto de la descomposición del aspartamo es el compuesto _____
7. El colorante que proporciona el color rojo y que se usa como alternativa del eritrosina es el _____
8. Entre los minerales que están presentes en la Estevia tenemos el calcio, _____, _____, _____ y _____
9. Los 3 tipos de IDA son: _____, _____ y _____
10. El azúcar manitol se obtiene por hidrogenación del carbohidrato _____
11. El exceso de celulosa puede frenar la absorción de _____ y _____
12. Los 3 tipos de emulgentes que se utilizan para los helados son: _____, _____ y _____
13. Los 3 exaltadores del sabor afrutados son _____, _____ y _____
14. Del azafrán se extrae el colorante llamado _____

15. "Splenda" es el nombre comercial del edulcorante _____ así como _____ del aspartame.
16. El colorante que ha presentado actividad mutágena debido a la molécula de xantina es _____

2. PONGA EL SIGNIFICADO DE LAS SIGUIENTES ABREVIATURAS RELACIONADAS CON EL USO DE ADITIVOS EN ALIMENTOS. 5 PTOS

IDA
NOEL
JECFA
GRAS
CCAH

3. EXPONGA DE MANERA CLARA LOS 2 FACTORES DE SEGURIDAD QUE SE EMPLEAN PARA ESTABLECER EL NOEL DE UN ADITIVO. 3 PTOS

- a. _____
b. _____

4. SEÑALE "V" SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O "F" SI ES FALSO. 8 PTOS

NOTA: CONTESTE SOLO LOS ENUNCIADOS QUE ESTE SEGURO YA QUE DOS RESPUESTAS MALAS ANULAN UNA BUENA

1. La monelina es una glucoproteína v f
2. La D-xilosa al ser hidrogenada origina el xilitol v f
3. El ac láctico actúa sobre las bacterias, más aún, de tipo aeróbicas v f
4. La povidona mejorada permite reducir los valores calóricos de los alimentos en un porcentaje de 25 al 60% v f
5. La goma gelano forma geles v f
6. El ac fumárico se emplea para aumentar la vida útil de los productos secos v f
7. El ac cítrico se emplea para neutralizar restos de lejía v f
8. El sorbitol tiene un valor energético 2 veces menor que la sacarosa v f

PREGUNTA ADICIONAL

NOTA: LA PREGUNTA DEBE SER CONTESTADA COMPLETA Y CORRECTAMENTE PARA SER ACREEDOR A 1 PTO EXTRA

Cuál es el nombre del pulpo que es oráculo en Alemania durante este mundial de fútbol? _____

EXAMEN DEL PRIMER APORTE

MATERIA: QUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 8 DE JULIO 2010

NOMBRE: _____

1. CONTESTE.

1.1 Escriba la reacción en fórmulas de la formación del enlace peptídico. (5 pts)

1.2 Si tengo un ac graso que tiene 32 átomos de carbono, 5 dobles enlaces, distribuidos de la siguiente manera: Entre los átomos de carbono 9 y 10, 16 y 17, 19 y 20, 24 y 25 y 31 y 32. Los dos primeros de la forma isomérica cis y los otros en la forma trans. Con los datos antes mencionados escriba la representación del ac graso en el cual se menciona el tipo de isomerismo geométrico.. (5 pts)

1.3 Escriba la reacción en fórmulas de la formación del enlace glucosídico. (5 pts)

1.4 Escriba la fórmula química general de los fosfoglicéridos . (5 pts)

1.5 Escriba en fórmulas la reacción de la propiedad química de la saponificación que tienen los lípidos. (5 pts)

2 COMPLETE LOS ESPACIOS CON LA RESPUESTA CORRECTA. (3 PTOS C/U).
NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE SER ESCRITOS EN FORMA CORRECTA Y COMPLETA PARA SER CORRECTOS, NO USE ABREVIATURAS SI NO SE LO PIDE.

2.1 Químicamente los esteroides tienen un grupo químico que es el compuesto _____, además de _____ y _____.

2.2 La papa como fuente de proteína tiene un elevado contenido de aminoácidos como son _____ y _____.

2.3 Los enlaces de las macromoléculas nucleótidos es el _____.

2.4 La verbascosa es un oligosacárido que está formado por los siguientes monosacáridos: 1 molécula de glucosa, _____ y _____.

2.5 Las abreviaturas de los aminoácidos que pertenecen al grupo monoamino monocarboxílico son: _____, _____, _____, _____ y _____.

2.6 Los álcalis fuertes sobre las hexosas producen la reacción de _____ que originan _____.

2.7 El otro nombre con que se conoce a la glucosa es _____ y el otro de la fructosa es _____.

2.8 Los aminoácidos cuando se encuentran a pH mayores a su punto isoeléctrico se encuentran en forma _____ y a pH menores a su punto isoeléctrico en forma _____.

2.9 Para que se formen las cefalinas el fosfoglicérido debe de presentar como base orgánica el compuesto específico llamado _____ y para que se formen lecitinas, el compuesto _____.

2.10 La proteína del maíz es la _____ la cual carece de dos aminoácidos esenciales que son _____ y _____.

2.11 Las 2 principales algas que pueden ser excelentes fuentes de proteínas son las del género _____ y _____.

2.12 La estructura química de un antioxidante consiste en _____ y _____.

2.13 Los esteroides de origen vegetal se los denomina _____ entre los que encontramos el _____ y _____.

- 2.14 Las proteínas se desnaturalizan a un rango de temperatura de _____ a _____ grados centígrados
- 2.15 La excepción de los alimentos del reino vegetal porque tiene alto contenido de ácidos grasos saturados es _____.

3 SEÑALE “v” SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O “f” SI ES FALSO (19 PTOS).
NOTA: CONSTESTE SOLO LOS ENUNCIADOS QUE ESTE SEGURO YA QUE DOS RESPUESTAS MALAS ANULAN UNA BUENA.

- 3.1 Los oligosacáridos como la rafinosa se almacenan en las vacuolas v f
- 3.2 La quitina es un heteropolisacárido que se encuentra en insectos y crustáceos v f
- 3.3 La goma carragenina pertenece al grupo de los extractos marinos v f
- 3.4 La desnaturalización de una proteína causa rompimiento del enlace peptídico v f
- 3.5 La celulosa es un homoglicano v f
- 3.6 Un ácido graso con configuración cis tiene un punto de fusión más elevado que uno de configuración trans v f
- 3.7 Si la estructura terciaria de la proteína se pliega hacia la superficie adquiere una característica hidrofílica v f
- 3.8 Las proteínas histonas y albúminas son solubles en agua v f
- 3.9 El índice de refracción de los ácidos grasos se incrementa mientras disminuye su grado de insaturación v f
- 3.10 Las ceras están formadas por una molécula de glicerina y un ácido graso de cadena larga v f
- 3.11 A la rancidez oxidativa se la conoce como lipólisis v f
- 3.12 Las proteínas globulares se desnaturalizan al ser calentadas a temperaturas de 95° C.
- 3.13 La hidroxiprolina es un aminoácido cuya fórmula general tiene un grupo amino y uno carboxilo v f
- 3.14 La degradación de los lípidos por el proceso de lipólisis origina hidroperóxidos v f
- 3.15 El agua distribuida en la zona III es la primera en eliminarse cuando se procesan alimentos v f