

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN ALIMENTOS
EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II

NOMBRE:

FECHA:

La evaluación tiene un valor de 20 puntos. Cada pregunta tiene un valor de 1.25 puntos. Marque con una x la respuesta correcta y responda en el caso de ser necesario

1.- Este tipo de conservación permite que las reacciones bioquímicas sean más lentas y además inhibe la actividad microbiana, generando el estado de latencia de ésta, lo que no significa que los microorganismos estén muertos.

() pasteurización

() esterilización

() escaldado

() congelación

2.- Al introducir al congelador el pan debe tener una temperatura entre y; otras veces se aconseja de.....

3.- Escriba las cuatro sustancias que son esenciales para obtener un gel de fruta :

4.- Este fenómeno tiene la tendencia de manifestarse más rápidamente a medida que aumenta el tiempo de almacenamiento de las masas congeladas

() alveolos desiguales

() zonas céreas

() ampollas grandes

() zona de miga apretada

5.- El porcentaje de pérdida de vitamina C en las verduras que forman parte de los platos congelados es de (almacenamiento en congelación)

() 33%

() 23 %

() 14%

6.- Durante la maduración de la fruta la protopectina es convertida en pectina enzimáticamente. Durante la maduración adicional, la pectina puede ser descompuesta en

() alcohol metílico y ácido péctico insoluble

() alcohol etílico y pectina soluble

() alcohol metílico y ácido péctico soluble

() alcohol etílico y pectina insoluble

7.- La hidrólisis de la pectina de las manzanas con álcali, dan y

8.- Defina lo qué es actividad de agua

9.- Los secadores pueden ser divididos en grupos, cuáles son:

10.- Defina lo que es jalea

11.- Lase la emplea para evitar el crecimiento de moho en la superficie de las frutas por la exclusión del oxígeno

12.- Es abundante en las frutas, en hojas y raíces pulposas; además es precursor de la pectina su nombre es

13.- Una actividad de agua entre 0,94 – 0,97 corresponde a:

- () agua pura
- () pan
- () mermelada
- () carne

14.- La pectina con un grado de esterificación del 68 al 71 % tiene un tiempo de gelificación de

- () 180 a 250 segundos
- () 2 minutos
- () 100 a 135 segundos
- () 20 a 70 segundos

15.- La definición : *El producto no es llevado sobre una charola o soporte, sino que es dispersado en forma de pequeñas gotas que son suspendidas en el aire de secado.*

Corresponde a:

- () secador de túnel
- () secador de esprea
- () secador de cabina
- () secador solar

16.- Las masas de repostería se la obtienen a partir de

- () masa de hojaldre
- () masa azucarada
- () masa batida
- () masa escaldada