

## SEGUNDA EVALUACION

MATERIA: BIOQUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 31 DE AGOSTO DEL 2010

NOMBRE: \_\_\_\_\_

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

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE SER ESCRITOS EN FORMA CORRECTA Y COMPLETA PARA SER VALIDOS, NO USE ABREVIATURA SI NO SE LO PIDE.

1.1 La resíntesis de ATP a partir del ADP y CP se cataliza por la enzima \_\_\_\_\_.

1.2 TMAO significa \_\_\_\_\_.

1.3 El pigmento de la carne curada es el \_\_\_\_\_.

1.4 En la putrefacción la descomposición de compuestos fosforilados origina \_\_\_\_\_ que es un gas venenoso incoloro.

1.5 Según el diagrama de degradación de nutrientes, el lípido sometido a hidrógeno, calor, presión y catalizador origina un \_\_\_\_\_.

1.6 Las proteínas del tejido conectivo son: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.

1.7 La enzima que activa el ac graso es la \_\_\_\_\_ a expensas de los compuestos \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.

1.8 La parte proteica de una enzima se llama \_\_\_\_\_.

1.9 En la fermentación butírica los principales productos finales son \_\_\_\_\_, ac butírico, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.

1.10 El otro nombre de la beta-galactosidasa es \_\_\_\_\_.

1.11 El pigmento que se forma en el oscurecimiento no enzimático se llama \_\_\_\_\_.

1.12 El grupo de enzimas que catalizan la rotura de las uniones pero no por hidrólisis son las del grupo \_\_\_\_\_.

2. SEÑALE "V" SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O "F" SI ES FALSO ( 1 PTO C/U)

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

2.1 En la inhibición no competitiva el efecto inhibitor no puede ser superado por la alta concentración de sustrato v f

2.2 En la prueba realizada en el laboratorio, el pH en el que se lleva a cabo la Reacción de Maillard más rápido es a pH 7 v f

2.3 En la etapa oxidante de la vía pentosa fosfato se produce NADP v f

2.4 Cuando el músculo está contraído existe mas concentración de ATP v f

2.5 A bajas temperaturas se detiene la actividad enzimática v f

2.6 De los 3 tipos de proteínas musculares las que retienen mayor porcentaje de agua libre en la carne por fuerzas capilares son las sarcoplásmicas v f

- 2.7 Si al efectuar un corte y se desprende líquido ha sido un proceso de desnaturalización de proteína de la carne v f
- 2.8 Las aldohexosa como la glucosa son más reactiva que las aldopentosas v f
- 2.9 En la fase oscura se lleva a cabo la oxidación del dióxido de carbono a carbohidrato v f
- 2.10 De los 3 tipos de proteínas musculares las que retienen mayor porcentaje de agua libre en la carne por fuerzas capilares son las sarcoplásmicas v f
- 2.11 La tropomiosina es una proteína receptora de iones calcio v f
- 2.12 El dióxido de carbono se produce por la oxidación del ac ascórbico v f
- 2.13 La fotosíntesis es un proceso catabólico a través del cual se sintetizan almidones v f
- 2.14 La coenzima Q transporta los electrones a los citocromos c a través de los citocromos b v f
- 2.15 Como Efecto Pasterur el incremento de ATP inhibe la enzima fosfofructoquinasa v f
- 2.16 En el Mecanismo de Emden Meyerhoff se produce mayor cantidad de ATP que en el ciclo de Krebs v f
- 2.17 Los fosfatos o polifosfatos incrementan la capacidad de retención de agua v f
- 2.18 La formación del pigmento reducido hemina hace que la carne roja se transforme en parda v f
- 2.19 En el curado se utiliza carne con alto pH para que la sal penetre fácil v f
- 2.20 Las catepsinas son enzimas proteolíticas lisosomales que intervienen en la etapa post-mortal de la conversión del músculo en carne v f

3. . ESCRIBA EN FORMULAS LAS SIGUIENTE REACCION: (2 PTOS)

La reacción de Strecker dentro de la Reacción de Maillard

PREGUNTA ADICIONAL

Si contesta de forma completa y correcta la siguiente pregunta, será acreedor a dos puntos extras!

Cuáles son los nombres de los trillizos que tuvo Phoebe en la serie FRIENDS?