

## SEGUNDA EVALUACIÓN

MATERIA: QUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 2 de septiembre del 2010

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

### 1. LLENE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA (2.5 PTOS C/U)

NOTA: LAS PALABRAS TIENEN QUE ESTAR ESCRITAS DE FORMA CORRECTA Y COMPLETA PARA SER VALIDAS. NO USE ABREVIATURAS SI NO SE LO PIDE.

- 1.1 Los principales compuestos dentro de los capsacinoides tenemos a \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ que dan el sabor picante a los chiles verdes y rojos.
- 1.2 De entre los minerales tóxicos es el elemento \_\_\_\_\_ el que es más fácilmente absorbido por las plantas.
- 1.3 El carotenoide del achiote se llama \_\_\_\_\_ y del tomate \_\_\_\_\_.
- 1.4 Las dos xantofilas de la yema son \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.
- 1.5 La intensidad del color de las antocianinas dependen de: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.
- 1.6 La degradación anaeróbica de la vitamina C es máxima a pH de \_\_\_\_\_ y mínima a pH de \_\_\_\_\_ donde se transforma al compuesto \_\_\_\_\_.
- 1.7 Cuando la clorofila pierde el grupo fitol se forma el compuesto \_\_\_\_\_ y cuando la feofitina pierde el grupo fitol se forma el compuesto \_\_\_\_\_.
- 1.8 La glucoproteína \_\_\_\_\_ liga a la vitamina \_\_\_\_\_ no dejándola actuar.
- 1.9 Las hormonas tiroideas de las que forman parte el yodo son \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.
- 1.10 La riboflavina está en forma de \_\_\_\_\_ o de \_\_\_\_\_ que es la manera en que funciona como coenzima.
- 1.11 La composición química de la B2 es un anillo llamado \_\_\_\_\_ mas \_\_\_\_\_.
- 1.12 Los pesticidas son herbicidas, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.
- 1.13 El carotenoide llamado \_\_\_\_\_ es el que origina el color púrpura verdoso de la langosta viva cuando forma un complejo con una proteína.
- 1.14 Dentro de las betalainas encontramos a las \_\_\_\_\_ y a las \_\_\_\_\_, las primeras dan el color púrpura y las segundas el color amarillo.
- 1.15 Para la absorción del calcio se requiere cantidades adecuadas de la vitamina \_\_\_\_\_.
- 1.16 Los dos minerales que necesitan medio ácido para su absorción son \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.
- 1.17 El magnesio activa la enzima llamada \_\_\_\_\_ que se requiere para el metabolismo del calcio y del fósforo.

- 1.18 Las 3 hormonas que controlan el metabolismo del calcio son:  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.
- 1.19 Por reacciones químicas los aromas sintéticos son compuestos elaborados a partir de \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y ac butírico.
- 1.20 El nombre del colorante que da un color amarillo y que puede desencadenar alergias es el \_\_\_\_\_.

2. ENCIERRE EN UN CIRCULO “V” SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O “F” SI ES FALSO ( 25 PTOS)

NOTA: SOLO CONTESTE LOS ENUNCIADOS QUE ESTE SEGURO YA QUE DOS ENUNCIADOS MALO ANULAN UNO BUENO.

- 2.1 El calcio necesita un pH bajo para ser absorbido v f
- 2.2 Las antocianinas están formadas por la aglicona y una fracción de carbohidrato v f
- 2.3 Los carotenoides se pierden por lixiviación v f
- 2.4 La clorofila es mas estable a pH ácidos v f
- 2.5 La tonalidad azulada de las antocianidinas se disminuye si su estructura tiene mas grupos hidroxilo v f
- 2.6 Los taninos no hidrolizables poseen una molécula básica que es el ac gálico v f
- 2.7 el potasio es un catión extracelular que influye en la presión osmótica y equilibrio del pH v f
- 2.8 Los tireostáticos se adicionan para combatir enfermedades causadas por protozoos v f
- 2.9 La absorción del hierro procedentes de alimentos es baja v f
- 2.10 La clorofila “b” tiene un grupo formilo en vez de uno metilo de la clorofila “a” v f
- 2.11 El EDTA se utiliza para evitar pérdida de carotenoides v f
- 2.12 La reacción de yodo es positiva para el carbohidrato almidón v f
- 2.13 El mecanismo biosintético que forma sabores y olores en alimentos se presenta principalmente en frutos no climatéricos como el banano v f
- 2.14 Los flavonoles pueden evitar la oxidación de la vitamina C en algunos alimentos v f
- 2.15 Las exotoxinas se liberan principalmente por bacterias gran positivas v f
- 2.16 Los taninos hidrolizables pertenecen al grupo de las leucoantocianinas v f
- 2.17 El potasio es un anión intracelular v f
- 2.18 Las betaxantinas son betalaínas de color rojo púrpura v f
- 2.19 La biotina se sintetiza a partir del aminoácido triptófano v f
- 2.20 La vitamina Bc es el fólico v f
- 2.21 El ac L dehidroascórbico tiene actividad vitamínica v f
- 2.22 Las aflatoxinas provienen de hongos y pueden ser poderosos carcinógenos v f
- 2.23 Las endotoxinas son producidas principalmente por bacterias gran positivas v f
- 2.24 La deficiencia de la B1 ocasiona la enfermedad de la queilosis v f
- 2.25 La clorofilida presenta un color verde igual que la clorofila v f