

SEGUNDA EVALUACION

MATERIA: TECNOLOGIA DE INGREDIENTES

FECHA: 2 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

NOMBRE: _____

1. LLENE 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.

1.1 La polidextrosa mejorada es un polímero de condensación de la dextrosa que contiene ligeras de _____ y _____.

1.2 La lisozima es una enzima que destruye el compuesto _____ que tienen aminoazúcares de las bacterias del tipo _____.

1.3 Los exaltadores del gusto con sabores afrutados, dulces son _____, _____, _____ que tienen el núcleo pirona.

1.4 El poliol que se obtiene por hidrogenación de la D-maltosa es el _____.

1.5 El otro nombre de la lactasa es _____, de la invertasa _____.

1.6 El ciclamato sódico se lo obtiene a partir del compuesto _____.

1.7 Los compuestos que se utilizan junto con las gomas para darle estabilidad a las soluciones cuando tienen pH menores a 4 son _____.

1.8 Dos de los antibióticos usados como conservantes están _____ y _____.

1.9 El colorante azorrubina da el color _____ y la tartrazina color _____.

1.10 El aspartame se comercializa bajo el nombre de _____.

1.11 Las enzimas pectinolíticas se usan principalmente en la industria alimenticia para _____ y para _____.

1.11 El significado de las abreviaturas HLB de un emulsionante _____.

2. SEÑALE "V" SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O "F" SI EL ENUNCIADO ES FALSO (22 PTOS)

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

1. La miraculina y la monelina son edulcorantes de origen proteico v f
2. Los dextranos son completamente insolubles en agua v f
3. La azorrubina es un colorante sintético que imparte el color rojo v f
4. A elevadas temperaturas existe mejor disolución del CO₂ v f
5. El ac propiónico no tiene un efecto notable sobre las bacterias ni levaduras v f

6. El aceite de silicona se puede utilizar como desmoldeador para productos azucarados v f
7. Mientras el valor de HLB es menor el emulgente es más lipófilo v f
8. La nitrosomioglobina que da el color rosa proviene de la combinación de los nitritos y la mioglobina v f
9. Alimentos que contienen azúcar y fécula producen abundante espumas en la que se utilizan antiespumantes v f
10. Las sales cálcicas se utilizan como agentes formadores de textura ya que forman pectato y pectinato de calcio v f
11. La cochinilla es un colorante vegetal de origen natural v f
12. Muchos polioles son bactericidas y depresores de actividad de agua v f
13. La sacarosa no tiene acción directa sobre los microorganismos v f
14. El ácido fosfórico es un ácido orgánico usado para bebidas gaseosas v f
15. Los sinérgicos de los antioxidantes son aditivos usados como estabilizador de las características físicas v f
16. Los ac policarboxílicos pueden actuar como quelantes v f
17. La ictiocola es un clarificante que está en el grupo de las macromoléculas sacarídicas v f
18. El ac acético aumenta la sensibilidad de bacterias y mohos y no de levaduras v f
19. Los estudios toxicológicos del edulcorante acetosulfán son favorables v f
20. La vitamina tiamina adicionada a una harina es un aditivo alimentario v f
21. El ac benzoico es eficaz cuando está disociado v f
22. Los emulsionantes no iónicos son los que se utilizan ampliamente en la industria de alimentos v f

PREGUNTA ADICIONAL!

Si contesta adecuadamente y de forma correcta la pregunta será acreedor de 1 punto extra
Cuál es el nombre de la hermana gemela de Phoebe de la serie FRIENDS?

