

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
TERCERA EVALUACION DE TECNOLOGIA DE LOS INGREDIENTES

NOMBRE:

FECHA:

Responda con una x la respuesta que usted considere correcta o complete en el caso de ser necesario. Lea bien cada una de las preguntas; NO se acepta en borrones, tachones ni el uso del líquido corrector. La evaluación tiene un valor de 100 puntos. Cada pregunta equivale a 5 puntos.

1.- Los agentes secuestrantes más utilizados son: _____ ,
_____ y _____

2.- Su PE es de 50 a 100 y su IDA es de 200 mg

() glicirrina amoniaca

() estaviósido

() dihidrocalcona

() aspartame

3.- El nombre químico del acesulfamo K es _____

4.- Las enzimas que actúan como agentes anti -endurecedores son: _____

y _____

5.- En queso fresco evita sinéresis

() carragenatos

() guarano

() tragacanto

() furcellarano

6.- Son solubles en agua fría pero requieren de calor para su máxima hidratación;

_____ y _____

7.- La goma xantano es producida por la fermentación del _____

8.- Los sabores afrutados, dulces, con moléculas del núcleo pirona son: _____ ,

_____ y _____

9.- Con que otro nombre se la conoce a la goma algarrobo: _____

10.- Neutraliza restos de lejía

() ácido fosfórico

- () ácido cítrico
- () ácido ascórbico
- () ácido adípico

11.- La IDA es de 9 mg/kg de peso corporal y no se metaboliza en el organismo ni se acumula

- () sucralosa
- () acesulfamo
- () dulcina
- () glucina

12.- La catalasa junto con la glucosa oxidasa se la usa para la destrucción de _____

13.- Para el sabor a mantequilla se usa el compuesto _____ y el _____

14.- Sirven como quelantes en bebidas refrescantes, para evitar la oxidación de los compuestos del sabor como terpenos: _____ y _____

15.- Con qué otro nombre se conoce a la invertasa? _____

16.- Los agentes secuestrantes o quelantes son sustancias naturales como: _____, _____ y _____

17.- Las glucosaoxidasa es producida por cepas de hongos como: _____ y _____

18.- El nombre químico del aspartame es _____

19.- El producto de descomposición del aspartame es _____

20.- Se usa para la preparación de mermeladas y gelatina en lugar de la pectina

- () xantano
- () goma de tamarindo
- () gelano
- () goma arábica