

PRIMERA EVALUACION modelo 1

MATERIA: TECNOLOGIA DE INGREDIENTES

FECHA: 4 DE JULIO DEL 2012

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

COMPLETE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA (3 PTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE ESTAR BIEN ESCRITOS Y EN FORMA COMPLETA PARA SER VALIDOS, NO USE ABREVIATURAS

1. los aditivos parcialmente modificados se los puede obtener por procesos de hidrólisis, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
2. Las 3 intolerancias alimentarias principales son a los siguientes compuestos \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
3. el manitol se obtiene por hidrogenación del azúcar \_\_\_\_\_
4. "splenda" es la marca comercial del edulcorante \_\_\_\_\_ y "nutrasweet" del \_\_\_\_\_
5. La celulosa es fibra de dieta ya que controla las enfermedades de \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_

CONTESTE DE FORMA CLARA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS (4 PTOS C/U)

1. cuáles son las 3 vías por las que se pueden obtener los aromatizantes de reacción o de transformación  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  2. defina claramente IDA  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  3. las dos funciones de los conservantes como función de los aditivos son:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  4. la cantidad exagerada de consumo de celulosa puede ocasionar  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  5. clasifique según sea aditivo, función o término
- |              | aditivo | función | término |
|--------------|---------|---------|---------|
| BHA          | _____   | _____   | _____   |
| rennet       | _____   | _____   | _____   |
| GMP          | _____   | _____   | _____   |
| daily intake | _____   | _____   | _____   |

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

1. la monelina es una glucoproteína v f
2. el estevióside no tiene efectos mutágenos ni cancerígenos v f
3. el ac láctico actúa sobre las bacterias, mas aún, de tipo aeróbicas v f
4. los azúcares y azúcares alcoholes tienen un PE mayor o cercano al de la sacarosa v f
5. es aceptable la presencia de residuos inocuos de auxiliares tecnológicos en un producto alimenticio terminado v f

PRIMERA EVALUACION modelo 2

MATERIA: TECNOLOGIA DE INGREDIENTES

FECHA: 4 DE JULIO DEL 2012

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

COMPLETE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA (3 PTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE ESTAR BIEN ESCRITOS Y EN FORMA COMPLETA PARA SER VALIDOS, NO USE ABREVIATURAS

1. el producto de la descomposición del aspartamo es \_\_\_\_\_
2. los problemas del ciclamato es que es metabolizado y forma los siguientes compuestos :  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
3. la goma que se consume para adelgazar específicamente es \_\_\_\_\_
4. la goma gelano forma geles solo si existe \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
5. los tipos de IDA fijados por la JECFA son: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_

CONTESTE DE FORMA CLARA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS (4 PTOS C/U)

1. el IDA se expresa como \_\_\_\_\_
  2. en el rotulado o etiquetado se obliga a declarar los aditivos, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
  3. los nucleótidos se pueden formar por :  
\_\_\_\_\_  
o \_\_\_\_\_
  4. las enzimas pueden ejercer varias funciones, menciones un ejemplo de cada una de las siguientes:  
potenciador de gusto \_\_\_\_\_  
mejorador de harina \_\_\_\_\_  
conservante \_\_\_\_\_  
estabilizador \_\_\_\_\_
  5. clasifique según sea aditivo, función o término
- |                | aditivo | función | término |
|----------------|---------|---------|---------|
| sequester      | _____   | _____   | _____   |
| BHT            | _____   | _____   | _____   |
| carbon dioxide | _____   | _____   | _____   |
| risk benefit   | _____   | _____   | _____   |

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

1. la desventaja de las taumatinas como edulcorante es su toxicidad v f
2. la miraculina es un edulcorante de origen glucosídico v f
3. los caseinatos son gomas de origen animal v f
4. los furcellaranos forman geles reversibles v f
5. el azúcar en un postre de gelatina es una aditivo v f