

## 2. SEGUNDA EVALUACIÓN

MATERIA: TECNOLOGÍA DE INGREDIENTES

FECHA: 29 DE AGOSTO DEL 2012

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

1. LLENE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA (1.5 PUNTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE ESTAR BIEN ESCRITOS Y EN FORMA COMPLETA PARA SER VALIDOS. NO USE ABREVIATURAS SI NO SE LO PIDE.

1. En los polvos para bebidas ha sido autorizado el compuesto \_\_\_\_\_ como antiapelmazante
2. Delvolid es el nombre comercial del antibiótico \_\_\_\_\_
3. Los propil parabenos son conservantes efectivos frente a los microorganismos \_\_\_\_\_ y los metilparabenos contra \_\_\_\_\_
4. El poliol que se obtiene por hidrogenación de la D-maltosa es el \_\_\_\_\_
5. El colorante azorrubina da el color \_\_\_\_\_ y la tartrazina color \_\_\_\_\_
6. Los tres intolerantes alimentarios principales son \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
7. La lisozima es una enzima que destruye el compuesto \_\_\_\_\_ que tienen aminoazúcares de las bacterias del tipo \_\_\_\_\_
8. La enzima que se puede activar como agente formador de textura es \_\_\_\_\_
9. Los aditivos parcialmente modificados se los puede obtener por procesos como hidrólisis, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
10. El SO<sub>2</sub> tiene efectividad muy pequeña a pH superior a \_\_\_\_\_ y por debajo de \_\_\_\_\_ su efectividad es máxima
11. La lista de los alimentos evaluados como GRAS los evalúa constantemente el organismo \_\_\_\_\_
12. Entre las vitaminas que se usan para bloquear el mecanismo de formación de nitrosaminas son \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
13. El otro nombre de la lactasa es \_\_\_\_\_, de la invertasa \_\_\_\_\_
14. Para conservar el caviar en algunos países se utilizan los compuestos \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
15. La Stevia Rebaudiana se la llama también \_\_\_\_\_
16. El dióxido de azufre destruye la vitamina \_\_\_\_\_ que está presente en alimentos como la carne
17. La goma gelano para que forme geles necesita de \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
18. Entre los emolientes usados como antiendurecedores tenemos \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_

2. SEÑALE "V" SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O "F" SI EL ENUNCIADO ES FALSO (13 PTOS)

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

1. El carbonato sódico es usado como sustancia de pelado v f
2. Los alcoholes pueden ser usados como agentes antiespumantes v f
3. La nisina es un antibiótico polipeptídico v f
4. La cochinilla es un colorante natural de origen vegetal v f
5. Los estudios toxicológicos del edulcorante acetosulfán son favorables v f
6. Los ácidos policarboxílicos pueden actuar como quelantes v f
7. Mientras el valor de HLB es menor el emulgente es más lipófilo v f
8. La glucosa oxidasa es una enzima usada para la conservación de alimentos v f
9. Los furcelaranos forman geles reversibles v f
10. La sacarosa no tiene acción directa sobre los microorganismos v f
11. El dióxido de azufre se usa en la industria del vino como conservantes y también para controlar la fermentación v f
12. Muchos polioles son bactericidas y depresores de actividad de agua v f
13. Los quesos pueden tener carotenos como colorantes v f

## 1. SEGUNDA EVALUACIÓN

MATERIA: TECNOLOGÍA DE INGREDIENTES

FECHA: 29 DE AGOSTO DEL 2012

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

1. LLENE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA (1.5 PUNTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE ESTAR BIEN ESCRITOS Y EN FORMA COMPLETA PARA SER VALIDOS. NO USE ABREVIATURAS SI NO SE LO PIDE.

1. Los exaltadores del gusto con sabores afrutados, dulces son \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ que tienen el núcleo pirona.
2. El ciclomato sódico se lo obtiene a partir del compuesto \_\_\_\_\_
3. La sucralosa se obtiene a partir de la sacarosa por fijación de una molécula de \_\_\_\_\_ sobre el grupo hidroxilo y modificando la configuración tio gluco cambiándola en tipo \_\_\_\_\_
4. El manitol se obtiene por hidrogenación del azúcar \_\_\_\_\_
5. En el rotulado o etiquetado se obliga a declarar los aditivos, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
6. Los nitritos ocasionan formación de \_\_\_\_\_ que son poderosos cancerígenos
7. el EDTA significa \_\_\_\_\_ -
8. el colorante natural del curry es \_\_\_\_\_
9. El ac sórbico y sorbatos son eficaces contra los microorganismos \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
10. Dos de los antibióticos usados como conservantes están \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
11. El aspartame se comercializa bajo el nombre de \_\_\_\_\_
12. Los antioxidantes fenólicos son más eficaces contra \_\_\_\_\_ que contra las Pseudomonas
13. Los sorbatos pueden usarse en alimentos que tengan hasta un pH de \_\_\_\_\_ como máximo
14. El colorante sintético que se emplea debido a la disminución de la eritrosina es \_\_\_\_\_
15. El consumo exagerado de celulosa puede frenar la absorción de \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ de manera general
16. Cuando el producto no está protegido por embalaje solo se permite como agentes de ultracongelación \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
17. El colorante permitido para el pescado ahumado y desecado es el \_\_\_\_\_
18. Los minerales que contienen la Stevia son hierro, fósforo, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_

2. SEÑALE "V" SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O "F" SI EL ENUNCIADO ES FALSO (13 PTOS)

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

1. La bentonita es un agente de clarificación de origen mineral natural v f
2. Los azúcares y azúcares alcoholes tienen un PE mayor o cercano al de la sacarosa v f
3. El dióxido de carbono es muy activo contra levaduras v f
4. El principal inconveniente del ac propiónico es su toxicidad v f
5. La nisina es un conservante contra bacterias gram-negativas v f
6. Los ac policarboxílicos son agentes secuestrantes v f
7. La PVP es un polímero de naturaleza hidrófoba v f
8. Alimentos que contienen azúcar y fécula producen abundante espumas en la que utilizan antiespumantes v f
9. A elevadas temperaturas existe mejor disolución del CO<sub>2</sub> v f
10. Los dextranos son completamente insolubles en agua v f
11. La ictiocola es un clarificante que está en el grupo de las macromoléculas sacarídicas v f
12. La eritrosina es un colorante sintético rojo v f
13. El ac acético aumenta la sensibilidad de bacterias y mohos y no de levaduras v f