

**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL**  
**PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN ALIMENTOS**  
**EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II**

**NOMBRE:**

**FECHA:**

**La evaluación tiene un valor de 20 puntos. Marque con una x la respuesta correcta y responda en el caso de ser necesario. Cada pregunta equivale a 1.33 puntos**

1.- Este tipo de conservación permite que las reacciones bioquímicas sean más lentas y además inhibe la actividad microbiana, generando el estado de latencia de ésta, lo que no significa que los microorganismos estén muertos.

- ( ) pasteurización
- ( ) esterilización
- ( ) escaldado
- ( ) congelación

2.- Al introducir al congelador el pan debe tener una temperatura entre ..... y .....; otras veces se aconseja de.....

3.- Es definida como un alimento semisólido, elaborado d 45 partes de jugo de fruta y 55 partes de azúcar

- ( ) jalea
- ( ) mermelada
- ( ) compota

4.- Uno de estos ingredientes es importante porque ayuda a la gelificación, a dar color a la mermelada y prolonga su tiempo de vida útil

- ( ) pectina
- ( ) acido cítrico
- ( ) sorbato

5.- La mermelada tiene una actividad de agua de

- ( ) 0.95-0.99
- ( ) 0.94-0.97
- ( ) 0.75-0.80

6.- Durante la maduración de la fruta la protopectina es convertida en pectina enzimáticamente. Durante la maduración adicional, la pectina puede ser descompuesta en

- ( ) alcohol metílico y ácido péctico insoluble
- ( ) alcohol etílico y pectina soluble

- ( ) alcohol metílico y ácido péctico soluble
- ( ) alcohol etílico y pectina insoluble

7.- Escriba 4 causas en las que se produzca sinéresis en la mermelada

8.- Es una cubierta que se pone en la superficie de las frutas para excluir oxígeno y así evitar el crecimiento de moho ; .....

9.- Escriba dos causas de la cristalización de mermeladas

10.- La definición : *El producto no es llevado sobre una charola o soporte, sino que es dispersado en forma de pequeñas gotas que son suspendidas en el aire de secado.* Corresponde a:

- ( ) secador de túnel
- ( ) secador de esprea
- ( ) secador de cabina
- ( ) secador solar

11.- Cuál es el pH óptimo para las mermeladas?

- ( ) 4
- ( ) 2
- ( ) 3

12.-Qué secador tiene la desventaja de no secar el producto de manera uniforme?

- ( ) secadero de armario
- ( ) secador de esprea
- ( ) secadero rotatorio

13.- A qué están asociadas las manchas negras en las masas congeladas?

- ( ) masa húmeda y plancha de acero
- ( ) temperaturas altas y tiempo de almacenamiento largos
- ( ) descongelación muy lenta

14.- Escriba los rangos de temperaturas en las cámaras de fermentación controladas

15.- Defina lo que es liofilización