

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL  
INGENIERIA EN ALIMENTOS  
SEGUNDA EVALUACION DE ADITIVOS

NOMBRE:

EXAMEN/40:

Febrero/2010

A continuación se encontrara con una serie de preguntas. Por favor léalas bien antes de contestar, responda con pluma ya que una respuesta con lápiz no tendrá opción a reclamo.

Contestar Verdadero o Falso las siguientes preguntas , si a su criterio la aseveración es falsa indique porque. DE NO HACERLO PERDERA LA MITAD DEL TEMA. 1.5 p. Cada una.

1. Las pectinas permiten incrementar la firmeza y el peso escurrido de frutas enlatadas. V      F
  
2. La gelatina no es capaz de formar geles termoreversibles. V      F
  
3. El valor HLB permite predecir la eficacia del emulsificante en cualquier estado disperso. V      F
  
4. Un emulsionante con un HLB de 4 es soluble en agua. V      F
  
5. En la industria de la panificación se emplean emulsificantes para detener la retrogradación del almidón. V      F
  
6. La goma garrofin es empleada como sustituto del almidón en productos congelados. V      F
  
7. Los quimiorreceptores que ayudan a percibir el flavor se encuentran ubicados unicamente en la zona olfativa V      F
  
8. Las oleo-resinas son extractos de especias o hierbas obtenidos por precolación con un disolvente V      F
  
9. El efecto inhibitorio de los antioxidantes se debe a su captación de electrones. V      F
  
10. Los emulsificantes del tipo catiónicos forman iones (-) en agua y son efectivos en la zona alcalina de pH V      F



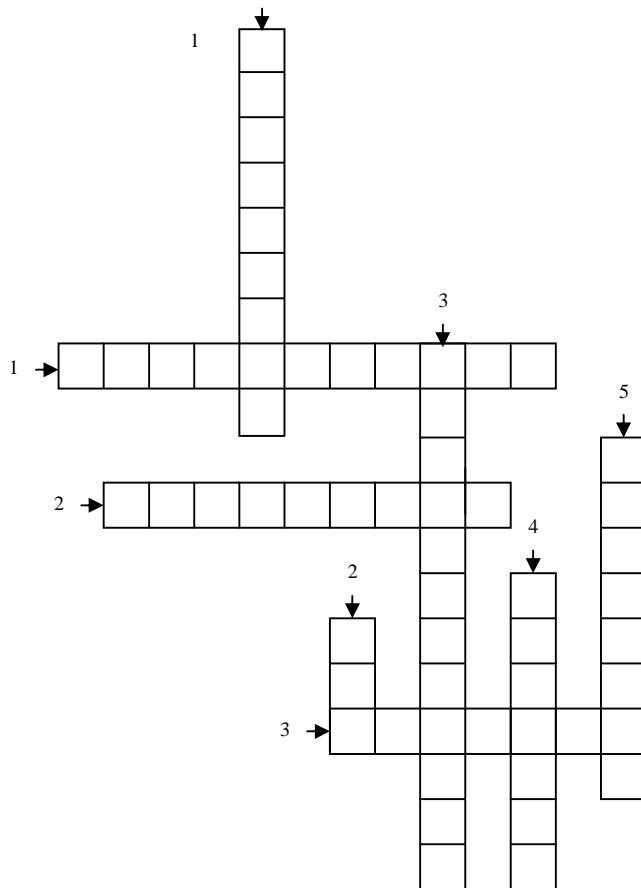
- ❖ Explique y de 1 ejemplo de cada uno de los 4 mecanismos por los cuales pueden formarse compuestos responsables del olor y el sabor de los alimentos. (2 p)

**CRUCIGRAMA:**

Resuelva el siguiente crucigrama, una letra por casillero y siga la dirección de las flechas. (1 p c/u)

**Horizontales:** 1. Emulsificantes efectivos a cualquier pH que forman cargas (+) y (-) en agua, , 2. Porción de la molécula de emulsionante afín al agua 3. Pigmento obtenido de la bixina (achiote).

**Verticales:** 1. Goma de origen animal empleada como espesante., 2. Antioxidante muy usado y considerado el mas efectivo sobre grasas animales 3. Tendencia natural que tienen las moléculas de un liquido a unirse entre si. 4. Goma obtenida por fermentación microbiana y muy estable en condiciones variadas. 5. Mezcla íntima de dos líquidos inmiscibles



Buena suerte y hasta pronto!!



Puntos extra.-

Hace pocos días un país del Continente Americano se vio azotado por un fuerte terremoto que le causo grandes daños. Siga el nombre del país, su capital, ubicación geográfica y con que país colinda. 1p.