

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE ESPECIALIZACION TECNOLOGICA EN ALIMENTOS
PRIMERA EVALUACION DE TECNOLOGIA DE 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 borradores, tachones ni el uso del líquido corrector. La evaluación tiene un valor de 100 puntos. Cada pregunta equivale a 5 puntos.

1.- Se lo usa en productos energéticos y medicamentos

() sacarosa

() glucosa

() lactosa

() jarabe de almidón

2.- El nombre químico del aspartame es _____

3.- Derivado de qué compuesto es el azul patentado V? _____

4.- _____ y _____ hidratan rápido en agua fría y alcanza su viscosidad

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

() glicirrina amoniacal

() estaviósido

() dihidrocalcona

() aspartame

6.- Forma geles irreversibles en agua caliente o fría ; pero no son elásticos

() agar

() furcelaranos

() almidón

() alginatos

7.- Neutraliza restos de lejía

() ácido fosfórico

() ácido cítrico

() ácido ascórbico

() ácido adípico

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

() sucralosa

() acesulfamo

() dulcina

() glucina

9.- El ácido acético en panadería se lo utiliza como _____ y en concentración de _____ para atacar al microorganismo

10.- En queso fresco evita sinéresis

() carragenatos

() guarano

() tragacanto

() furcellarano

11.- El _____ posee un efecto conservador cuando se emplean concentraciones mayores de _____

12.- Se recomienda como edulcorante para diabéticos y como medio de lucha contra la formación de caries dentales

() sorbitol

() manitol

() maltitol

() xilitol

13.- Escriba las ventajas de las emulsiones alimenticias

14.- Escriba los pigmentos de las betalaínas rojas

15.- Se lo utiliza en polvos gasificantes, bebidas de frutas y es sinergista de antioxidantes

() adipico

() malico

() fosforico

() tartarico

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

() xantano

() goma de tamarindo

() gelano

() goma arabiga

17.- Explique el metabolismo hepático de un colorante por azoreducción

18.- Los productos de síntesis en la industria de derivados de la hulla son:

_____, _____ y _____

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

20.- La sacarina se lo obtiene por dos procedimientos; cuáles son?