

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
SEGUNDA EVALUACION DE TECNOLOGIA DE LOS 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 borrones, tachones ni el uso del líquido corrector. La evaluación tiene un valor de 100 puntos. Cada pregunta equivale a 5 puntos.

1.- Los agentes secuestrantes más utilizados son: _____ ,
_____ y _____

2.- Diferencia entre antiapelmazante y antiaglomerante:

3.- De que otros factores depende la viscosidad de una goma?

4.- Las enzimas que actúan como agentes anti -endurecedores son: _____
y _____

5.- Son solubles en agua fría pero requieren de calor para su máxima hidratación;
_____ y _____

6.- ¿Cómo se separa la caseína?

7.- La goma xantano es producida por la fermentación del _____

8.- Que tratamientos separan los productos de reacción?

9.- Las bentonitas pueden flocular en presencia de cationes: _____ , _____ y _____

10.- Los sabores afrutados, dulces, con moléculas del núcleo pirona son: _____ ,
_____ y _____

11.- Con que otro nombre se la conoce a la goma algarrobo: _____

12.- Para resaltar el sabor de la leche fresca se usa el compuesto

13.- La catalasa junto con la glucosa oxidasa se la usa para la destrucción de

14.- Sirven como quelantes en bebidas refrescantes, para evitar la oxidación de los compuestos del sabor como terpenos: _____ y _____

15.- Con qué otro nombre se conoce a la invertasa? _____

16.- Los agentes secuestrantes o quelantes son sustancias naturales como: _____ y _____

17.- Que significa PVPP?

18.- Los 5 nucleotidos se forma por:

19.- Las glucosaoxidasa es producida por cepas de hongos como: _____ y _____

20.- Se usan en conservas de productos marinos para evitar cristales de estruvita : _____ y _____