

SEGUNDA EVALUACION

MATERIA: BIOQUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 3 de Febrero del 2011

NOMBRE: _____

1. COMPLETE LOS ESPACIOS CON LA RESPUESTA CORRECTA (3 PTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE SER ESCRITOS EN FORMA CORRECTA Y COMPLETA PARA SER VALIDOS, NO USE ABREVIATURA SI NO SE LO PIDE.

1. El oxido de trimetilamina también se descompone en la carne de pescado a _____ y _____.
2. La descarboxilación de la lisina origina la amina _____ y la glicina origina _____.
3. El nitrito produce el pigmento de la carne curada llamada _____.
4. Los ac nucleicos e las nucleoproteínas originan _____ y _____ en el proceso de putrefacción.
5. En el centro de las bandas I en forma perpendicular se encuentra la línea _____, así mismo, en el centro de la banda A se encuentra la línea _____.
6. El pigmento que se forma en el oscurecimiento no enzimático se llama _____.
7. Las carnes ictéricas se debe a la acumulación de los compuestos _____ y _____ y las carnes melanósicas debido al compuesto _____.
8. Para evitar que la glucosa del huevo reaccione en la Reacción de Maillard puede oxidarse al compuesto _____ por medio de la glucosa oxidasa.
9. Los sulfitos usados como inhibidores del pardeamiento no enzimático reaccionan con los compuestos carbonilos dando los compuestos _____.
10. La resíntesis del ATP a partir de ADP y creatinfosfato es catalizada por la enzima _____.
11. Las carnes PSE significa: _____ y carnes DFD: _____.
12. Los animales con fiebre aftosa presentan carnes con degeneración _____.
13. 2 moléculas de ADP forman 1 de ATP y AMP por acción de la enzima _____.

2. SEÑALE “v” SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O “f” SI ES FALSO (2 PTOS C/U)

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

- 2.1 La hipoxantina proviene de la degradación del ATP v f
- 2.2 Para el curado de la carne se debe utilizar carne con alto pH puesto que las fibras están dilatadas v f
- 2.3 Las aldohexosas como la glucosa son más reactivas que las aldopentosas v f
- 2.4 El dióxido de carbono se produce por la oxidación del ac ascórbico v f
- 2.5 Los fosfatos o polifosfatos incrementan la capacidad de retención de agua v f
- 2.6 Cuanto mayor se la proporción de tejido conectivo menor será la capacidad de retención de agua v f
- 2.7 La tropomiosina es una proteína receptora de iones calcio v f
- 2.8 La formación del pigmento reducido hemina hace que la carne roja se transforme en parda v f
- 2.9 En el curado se utiliza carne con alto pH par que la sal penetre fácil v f
- 2.10 Las catepsinas son enzimas proteolíticas lisosomales que intervienen en la etapa post-mortal de la conversión del músculo en carne v f
- 2.11 En la reacción de Maillard, el tubo que tenía pH 9 presentaba un oscurecimiento mayor que el de pH neutro v f
- 2.12 Mayor número de interacciones entre las moléculas de proteínas miofibrilares menor es la retención de agua v f
- 2.13 Los animales que llegan con poco glucógeno al sacrificio presentan pH más alto v f
- 2.14 La carne joven tiene menor capacidad de retención de agua v f
- 2.15 El proceso de Maillard disminuye el valor nutritivo de los alimentos v f
- 2.16 De los tres tipos de proteínas musculares las que retienen mayor porcentaje de agua libre en la carne por fuerzas capilares son las sarcoplásmicas v f
- 2.17 Al adicionar jugo de piña enlatado a una gelatina permite que esta coagule v f
- 2.18 Durante la autólisis se liberan las catepsinas que producen la degradación hidrolítica de las grasas v f
- 2.19 Cuando la cantidad de iones calcio se incrementa en el sarcoplasma se produce la contracción muscular v f
- 2.20 Las carnes mas vastas las encontramos en las extremidades v f
- 2.21 El ac cítrico es un ác carboxílico que acelera el proceso de caramelización v f
- 2.22 Es difícil que la sal penetre en la carne curada si se utiliza materia prima con pH alto v f
- 2.23 La carne debe congelarse antes de la aparición del rigor v f
- 2.24 Si al efectuar un corte y se desprende líquido ha sido un proceso de desnaturalización de proteínas de la carne v f
- 2.25 La troponina es una proteína globular con bajo contenido de prolina v f

3. ESCRIBA EN FORMULAS LAS SIGUIENTES REACCIONES: (3 PTOS C/U)

3.1 La reacción de Strecker dentro de la Reacción de Maillard

3.2 La reacción de formación de la glucosilamina-N-sustituída

4. CONTESTE 2.5 C/U

1. Escriba la reacción efectuada por la fosfatasa ácida o alcalina que se encuentra en los cuadros de la enzimas.

2. Ponga la fuente de las siguientes enzimas:

Lactasa _____

Renina _____

Ficina _____

Catalasa _____