

SEGUNDA EVALUACIÓN

MATERIA: QUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 1 de febrero del 2011

NOMBRE: _____

1. LLENE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA
(2 PTOS C/U)

NOTA: LAS PALABRAS TIENEN QUE ESTAR ESCRITAS DE FORMA CORRECTA Y COMPLETA PARA SER VALIDAS. NO USE ABREVIATURAS SI NO SE LO PIDE.

1. La glucoproteína _____ liga la vitamina _____ no dejándola actuar
2. La riboflavina está en forma de _____ o de _____ que es la manera en que funciona como coenzima
3. El carotenoide llamado _____ es el que origina el color púrpura verdoso de la langosta viva cuando forma un complejo con la proteína
4. Dentro de las betalaínas encontramos a las _____ y a las _____, las primeras dan el color púrpura y las segundas el color amarillo
5. Las abreviaturas con que se identifican a la asparagina es _____ y la cisteína es _____
6. La rancidez hidrolítica se produce por acción de las enzimas llamadas _____ y como producto de su acción se forman _____
7. Los dos minerales que necesitan medio ácido para su absorción son _____ y _____
8. Las 3 hormonas que controlan el metabolismo del calcio son _____, _____ y _____
9. El agua libre en un alimento está en la zona _____
10. Los inhibidores Kunitz y Bowman-Birk inhiben a las proteasas _____ y _____
11. Las dos clases de gomas microbianas usadas en alimentos son _____ y _____
12. Las hormonas tiroideas de las que forman _____ y _____
13. La composición química de la B2 es un anillo llamado _____ mas _____

1. ENCIERRE EN UN CIRCULO “V” SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O “F” SI ES FALSO (12 PTOS)

NOTA: SOLO CONTESTE LOS ENUNCIADOS QUE ESTE SEGURO YA QUE DOS ENUNCIADOS MALO ANULAN UNO BUENO

1. La levulosa es un azúcar reductor v f
2. El calcio necesita un pH bajo para ser absorbido v f
3. Las antocianinas están formadas por la aglicona y una fracción de carbohidrato v f
4. La clorofila es mas estable a pH ácidos v f
5. Los taninos no hidrolizables poseen una molécula básica que es el ac gálico v f
6. Cuando el aminoácido se encuentra a un pH menor a su punto isoeléctrico se encuentra en forma aniónica v f
7. La clorofila “b” tiene un grupo formilo en vez de uno metilo de la clorofila “a” v f
8. La maltosa es un azúcar fermentable v f
9. El índice de refracción de los ácidos grasos se incrementa mientras disminuye su grado de insaturación v f
10. La elastina es una escleroporteína de forma fibrosa v f
11. El punto isoeléctrico de una proteína es cuando la proteína es menos soluble en el medio v f
12. La arabinosa y la ribosa al igual que la glucosa y la manosa son epímeros v f

3. CONTESTE

Escriba la reacción en fórmulas de la saponificación de los lípidos. 2 ptos

PREGUNTA ADICIONAL

Si Contesta correctamente la pregunta será acreedor de 2 puntos adicionales!

Como pronto se acerca el 14 de Febrero y estando segura que conocen la historia del Día de San Valentín, conteste la siguiente pregunta.....cuál fue el nombre del Emperador romano que condenó a muerte a Valentina? _____