

## TERCERA EVALUACIÓN

MATERIA: QUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 15 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 CORRECTOS, NO USE ABREVIATURAS SI NO SE LO PIDE.

- 1.1 La vitamina que se puede sintetizar a partir del triptófano es \_\_\_\_\_
- 1.2 Entre los inhibidores que se pueden utilizar para inhibir la reacción de nitrosación de las nitrosaminas son \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
- 1.3 Las dos xantofilas de la yema son \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
- 1.4 Los enlaces de las macromoléculas nucleótidos es el \_\_\_\_\_.
- 1.5 La diferencia en estructura de la clorofila a y b es que la primera tiene el grupo \_\_\_\_\_ y la b el grupo \_\_\_\_\_
- 1.6 Los productos de la hidrólisis de los lípidos son \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
- 1.7 El ac predominante en las uvas es el \_\_\_\_\_ y de las zarzamoras e el ac \_\_\_\_\_
- 1.8 Las proteínas que se asocian con los esterios de retinol para formar los pigmentos de la retina se llaman \_\_\_\_\_
- 1.9 El compuesto principal que forman las sustancias pécticas es \_\_\_\_\_.
- 1.10 Para que se formen las cefalinas el fosfoglicérido debe de presentar como base orgánica el compuesto específico llamado \_\_\_\_\_ y para que se formen lecitinas, el compuesto \_\_\_\_\_.
- 1.11 La absorción de hierro aumenta en presencia de la vitamina \_\_\_\_\_.
- 1.12 Para que se absorba bien el calcio debe haber adecuadas cantidades de vitamina \_\_\_\_\_.
- 1.13 El molibdeno es componente de la enzima \_\_\_\_\_.
- 1.14 Las clases más importantes de insecticidas son hidrocarburos clorados, ésteres de acs organofosfórico y \_\_\_\_\_
- 1.15 La sustitución del grupo magnesio por el hidrógeno principalmente se denomina \_\_\_\_\_

2. SEÑALE “v” SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O “f” SI ES FALSO (39 PTOS).  
NOTA: CONSTESTE SOLO LOS ENUNCIADOS QUE ESTE SEGURO YA QUE DOS RESPUESTAS MALAS ANULAN UNA BUENA.

- 2.1 La goma carragenina pertenece al grupo de los extractos marinos v f
- 2.2 Si la estructura terciaria de la proteína se pliega hacia la superficie adquiere una característica hidrofílica v f
- 2.3 La molécula de agua tiene puntos de fusión y ebullición bajos v f
- 2.4 La hidroxiprolina es un aminoácido cuya fórmula general tiene un grupo amino y uno carboxilo v f
- 2.5 La degradación de los lípidos por el proceso de lipólisis origina hidroperóxidos v f
- 2.6 La tonalidad azulada de las antocianinas se disminuye si su estructura tiene más grupos hidroxilo v f
- 2.7 El potasio es un anión intracelular v f
- 2.8 Los tireostáticos se adicionan para combatir enfermedades causadas por protozoos v f
- 2.9 Las exotoxinas como contaminantes se liberan principalmente por bacterias gram-positivas v f
- 2.10 Los taninos hidrolizables pertenecen al grupo de las leucoantocianinas v f
- 2.11 La quitina es un polímero ramificado que forma el exoesqueleto de los crustáceos v f
- 2.12 La rancidez hidrolítica baja el valor nutritivo de los lípidos v f
- 2.13 Comparando la carne de mamíferos, pescado y pollo, éste tiene el porcentaje más bajo de proteínas de tejido conectivo v f
- 2.14 La tirosina y la treonina son aminoácidos no indispensables v f
- 2.15 La levulosa es un azúcar reductor v f
- 2.16 La lisina es un aminoácido indispensable cargado positivamente v f
- 2.17 La glucosa es una hexulosa que tiene 6 átomos de carbono v f
- 2.18 La conformación de silla de los azúcares es más estable que la de nave v f
- 2.19 En la desnaturalización de una proteína se rompe el enlace peptídico v f
- 2.20 El ac D-ascórbico y el D-dehidroascórbico poseen actividad vitamínica v f
- 2.21 Las ceras están formadas por una molécula de glicerina y un ácido graso de cadena larga v f
- 2.22 El agua distribuida en la zona III es la primera en eliminarse cuando se procesan los alimentos v f
- 2.23 La histidina es un aminoácido cíclico v f
- 2.24 La treonina es un aminoácido que pertenece al grupo de hidroximonoamino monocarboxílico v f
- 2.25 La clorofila es más estable a pH ácidos que a pH básicos v f
- 2.26 Las condiciones alcalinas aceleran la destrucción de la vitamina C v f
- 2.27 Los polisacáridos de reserva energética forman puentes de hidrógeno intermoleculares bastante estables por lo que son poco reactivos v f
- 2.28 Los sistemas no conjugados se oxidan más rápidamente que los conjugados v f
- 2.29 La celulosa es un homoglicano v f

- 2.30 Las antocianinas están formadas por la aglicona y una fracción de carbohidrato v f
- 2.31 La insolubilidad mayor de una proteína es en su punto isoeléctrico v f
- 2.32 La glucosa, fructosa y la lactosa son azúcares reductores v f
- 2.33 El EDTA se utiliza para evitar pérdida de carotenoides v f
- 2.34 La maltosa es un azúcar fermentable v f
- 2.35 Las exotoxinas como contaminantes se liberan principalmente por bacterias gran-positivas v f
- 2.36 El enlace peptídico une a los monosacáridos para formar los disacáridos v f
- 2.37 La sucrosa es un disacárido reductor v f
- 2.38 Las grasas trans aumentan el colesterol HDL y disminuyen el LDL v f
- 2.39 El agua es una molécula altamente polar v f

### 3 ESCRIBA EN FORMULAS (4 PTOS C/U)

3.1 L-galactosamina y 2-desoxi-D-ribosa.

3.2 1,2 diacilglicérido.

3.3 Reacción de hidrólisis de los lípidos.

3.4 Reacción de formación del enlace glucosídico.