

EXAMEN PROCESAMIENTO DE VEGETALES 20 puntos

NOMBRE: _____

En la elaboración de una mermelada dietética, ¿Cuál sería el gelificante adecuado?

¿Cuál sería el microorganismo causante del daño de una conserva que no se abomba y por dentro presenta manchas negras el envase?

El ph mínimo de supervivencia del Clostridium Botulinum es de 4,5

V o F (encierre con un circulo su respuesta)

¿Qué microorganismo podría producir agriado plano en las conservas?

¿Cuál es la principal alteración de los alimentos deshidratados?

MSC. Patricio Cáceres