

TERCERA EVALUACION

MATERIA BIOQUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2012

NOMBRE: _____

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. La creatina se forma de manera natural en los órganos _____, _____ y _____
2. El compuesto de inicio para la lipogénesis es _____
3. El compuesto de inicio para la lipogénesis es _____
4. La producción total de ATP por oxidación completa de la glucosa es de _____ moléculas
5. Las pentosas por deshidratación y acción de ácidos origina _____
6. El ac que es el sustrato de la gluconeogénesis es el _____
7. Las enzimas amino ácido oxidasas forman iminoácidos y éste sse hidroliza para dar _____ y _____
8. El alfa cetoglutarato puede ser convertido al aminoácido _____
9. La parte proteica de una enzima se llama _____
10. El piruvato sirve para sintetizar el amino ácido _____
11. Las principales estructuras pirimidínicas son _____, _____ y _____
12. El alfa cetoglutarato en el ciclo de Krebs puede sintetizar el amino ácido _____
13. Uno de los desinfectantes usados para la limpieza de los reactores enzimáticos es _____
14. Las principales purinas principales son _____ y _____
15. Las enzimas de krebs se encuentran en el organelo _____ de procariotes y _____ de eucariotes
16. A que se llama ACP _____

17. Los sulfitos usados como inhibidores del pardeamiento no enzimático reaccionan con los compuestos carbonilos dando los compuestos _____
18. El colesterol se sintetiza en el órgano _____
19. el órgano que puede ser afectado por el alto consumo de creatina es _____
20. Los bisulfitos evitan el pardeamiento no enzimático, inhibiendo que la glucosa pase a _____ y que el ac ascórbico pase a _____

2. ENCIERRE EN UN CÍRCULO "V" SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O "F" SI ES FALSO (1 PTO C/U)

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

1. Las carnes mas vastas las encontramos en las extremidades v f
2. En la etapa oxidante de la vía pentosa fosfato se produce NADP v f
3. 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
4. Si la carne curada es expuesta al oxígeno se forma la metamioglobina v f
5. La coenzima Q transporta los electrones a los citocromos c a través de los citocromos b v f
6. Las amilasas de origen bacteriano son mas termoestables v f
7. Como Efecto Pasteur el incremento de ATP inhibe la enzima fosfofructoquinasa v f
8. El estado de rigor mortis retarda la contaminación microbiana v f
9. La troponina es una proteína globular con bajo contenido de prolina v f
10. Las enzimas quinasas pertenecen al grupo de las liasas v f
11. El pardeamiento enzimático hace que un alimentos pierda su valor nutricional v f
12. La glucólisis puede inhibirse si existe exceso de ADP y fosforo inorgánico v f
13. Si al efectuar un corte y se desprende líquido ha sido un proceso de desnaturalización de proteína de la carne v f
14. El dióxido de carbono se produce por la oxidación del ac ascórbico v f
15. En la fotosíntesis se produce oxígeno en la fase luminosa v f
16. Dentro del lumen se sintetiza el NADPH v f
17. La formación del pigmento reducido hemina hace que la carne roja se transforme en parda v f
18. Las aldohexosas como la glucosa son más reactivas que las aldopentosas v f
19. La hipoxantina proviene de la degradación del ATP v f
20. El proceso de Maillard disminuye el valor nutritivo de los alimentos v f

3. ESCRIBA EN FORMULAS LAS SIGUIENTES REACCIONES (5 PTOS C/U)

1. Formación del ácido láctico a partir del ácido pirúvico

2. La reacción oscura del proceso de fotosíntesis

3. La reacción de desaminación de los aminoácidos

4. Formación de etanol a partir del ácido pirúvico