

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
PRIMERA EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS

NOMBRE:

FECHA:

CONTESTE DE ACUERDO A LO QUE USTED CONSIDERE CORRECTO. NO SE PERMITEN TACHONES NI USO DE LÍQUIDO CORRECTOR; LA SIGUIENTE EVALUACIÓN TIENE UNA EQUIVALENCIA A 60 PUNTOS.

1.- La caseína se precipita en un pH de

() 3.6

() 4.6

() 5.6

2.- *Brucella melitensis* es muy resistente en medios ácidos y es bastante termoresistente

() verdadero

() falso

3.- Se conoce también como leche integral

() leche entera

() leche estandarizada

() leche cruda

4.- La *Escherichia coli* produce una disminución de leche producida por la vaca

() verdadero

() falso

5.- La presencia de este mineral es fundamental para producir la coagulación de la leche mediante el cuajo

() cloruro

() calcio

() sodio

6.- Es el producto que resulta de mezclar la leche entera en polvo con agua potable o leche descremada en polvo con grasa de leche y agua potable

() leche compuesta

() leche reconstituida

() leche homogenizada

7.- Es el producto obtenido de la leche entera o descremada, mediante la extracción del 50% de agua

() leche en polvo

() leche fresca concentrada

() leche evaporada

8.- Producto obtenido mediante la coagulación de la leche y la eliminación del suero

() queso

() mantequilla

9.- También conocida como crema para el café o crema de mesa

() crema ácida

() crema cruda

() crema liviana

10.- Es aquella a la cual le han agregado productos para darle un sabor determinado

() leche compuesta

() leche reconstituida

() leche homogenizada

11.- Es aquella que tiene 0.5% de grasa o menos

() leche baja en grasa

() leche semidescremada

() leche descremada

12.- Los clorotetraciclinos son sustancias que pertenecen al grupo de los insecticidas que pueden afectar la composición de la leche

() verdadero

() falso

13.- La es un instrumento de acero inoxidable utilizado para cortar la cuajada en cuadritos

14.- Su contenido de grasa varía de 30% o más

() crema batida

() crema pesada

() crema cruda

15.- El *Streptococcus coryne bacterium* es el microorganismo más frecuente en las glándulas mamarias de la res

() verdadero

() falso

16.- La complejidad de la leche se debe a la presencia de compuestos como el

17.- Las bacterias presentes en los excrementos las reses son y

18.- Se encuentran en el suero que se separan del coagulo obtenido por adición del cuajo

() caseína

() sustancias nitrogenadas no proteicas

() proteínas solubles

19.- Posee el más alto porcentaje de lactosa

() leche de oveja

() leche de vaca

() leche de cabra

20.- Su papel es importante en el desarrollo de la aroma de mantequilla

() ácido cítrico

() sales minerales

() lactosa