**Nombre:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**EXAMEN LACTEOS Y CEREALES por 20 puntos,**

Responda Verdadero o Falso 2 puntos cada una.

Los azúcares representan entre el 10 al 20% en peso del total de la mezcla de ingredientes de un helado y entre el 5 al 10% una vez incorporado el aire y congelado

La proteína vegetal (aislado de soja) puede ser utilizada en los helados para sustituir la grasa que que falta cuando se usa leche en polvo desnatada.

La relación que existe entre los sólidos totales de la mezcla y la cantidad de aire a incorporar es de 4,5 veces el % de sólidos de la mezcla.

Al ofrecer los helados al público a -20°C es muy duro. La temperatura ideal es entre los –10 y –12° C, aunque esto varía según la composición del helado especialmente el contenido de : proteínas y grasas: Estos componentes son los que más influyen sobre la temperatura de congelación.

El objetivo del batido cuando se hace mantequilla es transformar la crema (emulsión de agua en grasa) en mantequilla (emulsión de grasa en agua). Durante esta operación se separa el suero de mantequilla.

El azúcar o los compuestos edulcorantes, se añaden normalmente a la leche durante la elaboración del yogur (con frutas o aromatizado), y son añadidos para bajar la acidez del producto. Aunque el yogur con frutas puede contener un 20% de azúcar, sólo se añaden a la leche unos 13% porque niveles más altos pueden reducir la velocidad de acidificación de los cultivos starter.

Normalmente para elaborar la mantequilla se llena la batidora hasta un 40% aproximadamente. Un nivel superior al normal causa la prolongación del batido por la menor altura de caída de la crema. Por el contrario un llenado insuficiente de la batidora provoca la formación prematura de mantequilla y una parte considerable de los glóbulos grasos no alcanzará a formar granos, quedando bajo forma de suero de mantequilla.

Si la coagulación de la leche para hacer quesos se hace a pH cercanos a la neutralidad, la coagulación es rápida y la cuajada obtenida es flexible, elástica, compacta, impermeable y contiene poco agua.

La materia grasa se halla en la leche en emulsión formando pequeños glóbulos de grasa de forma esférica de diámetro entre 2 y 10 μ (micrones), dependiendo este tamaño de la raza vacuna, así también como de la cantidad de grasa en la leche, pues cuanto mayor sea el porcentaje de materia grasa existente, mayor será el diámetro medio del glóbulo.

Una temperatura de fermentación más baja al hacer un yogurt firme, proporciona mayor tiempo de fermentación y normalmente un mejor ligamiento del agua, reduciendo así la sinéresis.