



II EVALUACIÓN DE  
**Análisis de Alimentos II**  
Prof. **Valeria Guzmán J.**

**Nota**  
**/25**

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**

**CAC-2013-108.- Compromiso ético de los estudiantes al momento de realizar un examen escrito de la ESPOL.**

**COMPROMISO DE HONOR**

Reconozco que el presente examen está diseñado para ser resuelto de manera individual, y no se permite la ayuda de fuentes no autorizadas ni copiar. Firmo al pie del presente compromiso, como constancia de haber leído y aceptar la declaración anterior.

---

*Firma de Compromiso del Estudiante*

**Estudiante:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** 14/02/2017

1.-Explique la diferencia entre Macrominerales y Microminerales. Mencione los valores recomendados de ingesta de cada clasificación.

2.- ¿Considera usted que los colorantes en los alimentos influyen de manera directa para su consumo? Si es así, explique ¿porque?



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**

**3.-** Conteste Verdadero (V) o Falso (F) según corresponda:

- a) Cromatografía de papel es uno de los métodos electrónicos para determinar colorantes ( )
- b) HPLC es uno de los métodos menos recomendados para determinar antioxidantes ( )
- c) Los antioxidantes quitan bases hidrógenos para inactivar reacciones oxidativas ( )
- d) Las concentraciones de sangre se ven afectadas por la falta de calcio ( )
- e) El potasio es el principal catión intracelular ( )

**4.-** ¿Cuándo es correcto usar aditivos alimentarios?

**5.-** Explique:

a) ¿Cuál es la función principal de los sulfitos en los alimentos procesados?

b) ¿Cuál es la función principal de los derivados del ácido benzoico en las bebidas?