

SEGUNDA EVALUACION

MATERIA BIOQUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA:30 DE AGOSTO DEL 2012

NOMBRE: _____

COMPLETE LOS ESPACIOS CON LA RESPUESTA CORRECTA (2 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. En la fermentación butírica los principales productos finales son _____, ac butírico, _____ y _____
2. El nitrito produce el pigmento de la carne curada llamado _____
3. Los ac nucleicos y las nucleoproteínas originan _____ y _____ en el proceso de putrefacción
4. El pigmento que se forma en el oscurecimiento no enzimático se llama _____
5. La glucólisis se lleva específicamente en _____ de la célula
6. El ac que es el sustrato de la gluconeogénesis es el _____
7. La resíntesis de ATP a partir del ADP y CP se cataliza por la enzima _____
8. En la putrefacción la descomposición de compuestos fosforilados origina _____ que es un gas venenoso incoloro
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 carnes ictéricas se debe a la acumulación de los compuestos _____ y _____ y las carnes melanósicas debido al compuesto _____

16. El óxido de trimetilamina también se descompone en la carne de pescado a _____ y _____

17. Los sulfitos usados como inhibidores del pardeamiento no enzimático reaccionan con los compuestos carbonilos dando los compuestos _____

18. Los animales con fiebre aftosa presentan carnes con degeneración _____

19. Dos moléculas de ADP forman 1 de ATP y AMP por acción de la enzima _____

20. Los bisulfitos evitan el pardeamiento no enzimático, inhibiendo que la glucosa pase a _____ y que el ac ascórbico pase a _____

SEGUNDA EVALUACIÓN

MATERIA: BIOQUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 30 DE AGOSTO DEL 2012

NOMBRE: _____

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. En la inhibición no competitiva el efecto inhibitor no puede ser superado por la alta concentración de sustrato v f
2. En la etapa oxidante de la vía pentosa fosfato se produce NADP v f
3. Cuando el músculo está contraído existe más concentración de ATP v f
4. A bajas temperaturas se detiene la actividad enzimática v f
5. La coenzima Q transporta los electrones a los citocromos c a través de los citocromos b v f
6. La carne debe congelarse antes de la aparición del rigor mortis v f
7. En el Mecanismo de Emdem Meyerhoff se produce mayor cantidad de ATP que en el ciclo de Krebs v f
8. El estado de rigor mortis retarda la contaminación microbiana v f
9. La haloenzima se forma por la unión de la parte no proteica y la apoenzima v f
10. La fotosíntesis es un proceso anabólico a través del cual se sintetizan almidones v f
11. El etileno es una hormona natural de las plantas v f
12. En la prueba realizada en el laboratorio, el pH en el que se lleva a cabo la Reacción de Maillard más rápido es a pH 7 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. Las catepsinas son enzimas proteolíticas lisosomales que intervienen en la etapa post-mortal de la conversión del músculo en carne v f
16. Para el curado de la carne se debe utilizar carne con alto pH puesto que las fibras están dilatadas v f
17. Los fosfatos o polifosfatos incrementan la capacidad de retención de agua v f
18. En el curado se utiliza carne con alto pH para que la sal penetre fácil v f
19. La carne joven tiene menor capacidad de retención de agua v f
20. El proceso de Maillard disminuye el valor nutritivo de los alimentos v f
21. Al adicionar jugo de piña enlatado a una gelatina permite que esta coagule v f
22. Las carnes mas vastas las encontramos en las extremidades v f
23. En la fase oscura se lleva a cabo la oxidación del dióxido de carbono a carbohidrato v f
24. Las amilasas de origen bacteriano son mas termoestables v f

25. 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
26. Cuanto mayor sea la proporción de tejido conectivo menor será la capacidad de retención de agua v f
27. Si la carne curada es expuesta al oxígeno se forma la metamioglobina v f
28. La tropomiosina es una proteína receptora de iones calcio v f
29. Como Efecto Pasteur el incremento de ATP inhibe la enzima fosfofructoquinasa v f
30. Durante la autólisis se liberan las catepsinas que producen la degradación hidrolítica de las grasas v f
31. La formación del pigmento reducido hemina hace que la carne roja se transforme en parda v f
32. El ac cítrico es un ac carboxílico que acelera el proceso de caramelización v f
33. La troponina es una proteína globular con bajo contenido de prolina v f
34. Para generar ac láctico el piruvato debe oxidarse y el NAD reducirse v f
35. En las atmósferas controladas la fruta se almacena en un ambiente pobre en oxígeno y rico en dióxido de carbono v f
36. La bilis contiene enzimas no digestivas pero emulsificadoras v f
37. Los cuerpos cetónicos pueden presentarse en forma excesiva cuando hay restricción del metabolismo de carbohidratos v f
38. Cuando las purinas son metabolizadas es que se produce el ac úrico v f
39. Las enzimas quininas pertenecen al grupo de las liasas v f
40. El pardeamiento enzimático hace que un alimentos pierda su valor nutricional v f