

PRIMERA EVALUACIÓN

MATERIA: QUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 7 DE DICIEMBRE DEL 2010

NOMBRE: _____

1. CONTESTE

1. Mediante fórmulas escriba la formación de un dipéptido. 2 ptos

2. Si tengo un ac graso que tiene 41 átomos de carbono, 5 dobles enlaces, distribuidos de la siguiente manera: Entre los átomos de carbono 9 y 10, 18 y 19, 21 y 22, entre el 24 y 25 y entre el 30 y 31. Los dos primeros de la forma isomérica cis y los otros en la forma trans. Con los datos antes mencionados escriba la representación del ac graso en el cual se menciona el tipo de isomerismo. 2 ptos

3. Escriba la fórmula del 2 desoxi L-ribosa y de la D-galactosamina. 2 ptos

4. Escriba en fórmulas la reacción de la propiedad química de la saponificación que tienen los lípidos. 2 ptos

2. COMPLETE LOS ESPACIOS CON LA RESPUESTA CORRECTA. (1 PTO C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE SER ESCRITOS EN FORMA CORRECTA Y COMPLETA PARA SER CORRECTOS, NO USE ABREVIATURAS SI NO SE LO PIDE

1. Químicamente los esteroides tienen un grupo químico que es el compuesto _____, además de _____ y _____

2. Las abreviaturas de los aminoácidos que pertenecen al grupo monoamino monocarboxílico son: _____, _____, _____, _____ y _____.
3. Los álcalis fuertes sobre las hexosas producen la reacción de _____ que originan _____.
4. Para que se formen las cefalinas el fosfoglicérido debe de presentar como base orgánica el compuesto específico llamado _____ y para que se formen lecitinas, el compuesto _____.
5. La proteína del maíz es la _____ la cual carece de dos aminoácidos esenciales que son _____ y _____.
6. La estructura química de un antioxidante consiste en _____ y _____.
7. Los inhibidores proteolíticos de la soya actúan principalmente sobre las enzimas _____ y _____.
8. Cuando el aminoácido está en pH neutro y solución acuosa, el grupo básico capta un protón y su carga total es _____.
9. Las abreviaturas de las ac grasos omega 3 EPA y DHA significan _____ y _____ respectivamente.
10. El balance que debe haber entre los ac grasos omega 3 y 6 es de _____.
11. Según los trabajos de investigación, cuántos gramos de proteína se requieren diarios por kilogramo de peso? _____.
12. La papa como fuente de proteína de hortalizas tiene un elevado contenido de aminoácidos que son _____ y _____.
13. De los 2 polímeros que conforman el almidón, el ramificado es el _____.
14. Entre los otros oligosacáridos que están en las plantas tenemos: rafinosa, _____ y _____.
15. Entre las gomas microbianas semisintéticas tenemos _____ y _____.
16. El nombre científico y la fórmula del ac graso mirístico es _____ y _____.
17. Los antioxidantes derivados de fenoles y que son los mas empleados en la industria alimenticia son: _____, _____ y _____.
18. Cuáles son los cánceres con mas riesgo por una dieta alta en grasas: _____, _____ y _____.
19. Las proteínas del cacahuete son _____ y _____ que carece de los aminoácidos _____, _____ y _____.
20. El componente granular de la yema son las proteínas _____ y _____.
21. De los dos tipos de isomerismos geométricos, el mas estable es el _____.

22. Cuando los monosacáridos tienen un grupo aldehído y uno cetónico se llaman _____.

3. SEÑALE “V” SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O “F” SI ES FALSO (0.5 PTOS C/U).

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

1. La degradación de los lípidos por la rancidez hidrolítica originan hidroperóxidos v f
2. La arginina es un aminoácido con radical cargado positivamente v f
3. El carbohidrato maltosa es un azúcar reductor y fermentable v f
4. El inhibidor proteolítico de la soya que es más termolábil es el de Kunitz v f
5. Las grasas trans aumentna el colesterol HDL y disminuyen el LDL v f
6. Las ceras están formadas por una molécula de glicerina y un ac graso de cadena larga v f
7. La hidroxiprolina es un aminoácido cuya fórmula general tiene un grupo amino y uno carboxilo v f
8. La quitina es un heteropolisacárido que se encuentra en insectos y crustáceos v f
9. La desnaturalización de una proteína causa rompimiento del enlace peptídico v f
10. La celulosa es un homoglicano v f
11. Si la estructura terciaria de la proteína se pliega hacia la superficie adquiere una característica hidrofílica v f
12. A la rancidez oxidativa se la conoce como lipólisis v f
13. Las proteínas globulares se desnaturalizan al ser calentadas a temperaturas de 95 oC.
14. El agua distribuida en la zona III es la primera en eliminarse cuando se procesan alimentos v f
15. La goma Gatti es una goma que proviene de árboles v f
16. Los ac pectínicos no tienen esterificado el ac D-galacturónico v f
17. El aminoácido glicocola es un aminoácido hidrófilo v f
18. El punto de fusión de un ac graso insaturado es menor si tiene mas dobles ligaduras v f
19. El 20% del porcentaje de proteína está en el suero de la leche v f
20. La sucrosa es un disacárido reductor v f

PREGUNTA ADICIONAL

Si contesta correcta y completamente, será acreedor a 2 puntos adicionales!

Cuál es el nombre y apellido del creador de la serie Mike & Molly?

