

TERCERA EVALUACIÓN

MATERIA: BIOQUIMICA DE ALIMENTOS

FECHA: 11 DE FEBRERO DE 2010

NOMBRE: _____

1. COMPLETE LOS ESPACIOS CON LA RESPUESTA CORRECTA (1.5 PTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE SER ESCRITOS EN FORMA CORRECTA Y COMPLETA PARA SER VALIDOS.

1. El proceso de desaminación oxidativa de los aminoácidos es catalizada por las enzimas, encontradas en el órgano _____ y riñones, llamadas _____

2. En la etapa no oxidante, la enzima epimerasa cataliza la formación del compuesto _____ y la isomerasa _____.

3. La proteína que permite el transporte del piruvato del espacio intermembranal al espacio interior de la mitocondria es el compuesto _____.

4. En la cadena respiratoria los citocromos del tipo _____ son los únicos capaces de transferir electrones al oxígeno molecular.

5. La síntesis de los ac grasos se conoce con el nombre de _____.

6. El ac graso es activado a acil-Co por acción de la enzima _____ en la síntesis de triglicéridos.

7. Entre otros destinos del piruvato está la síntesis de compuestos como _____, _____ o _____.

8. En el primer paso de la Reacción de Maillard, las aldosas pasan a cetonas por el mecanismo de Amadori y de cetosas a aldosas por _____.

9. Según el diagrama de degradación de los carbohidratos, la glucosa puede transformarse a fructosa por acción de la enzima llamada _____.

10. En el ciclo de la urea, la hidrólisis de la arginina origina _____ y _____.

11. La forma activa del glicerol es el compuesto _____ y la forma activa del ac graso es el compuesto _____.

12. En la Reacción de Maillard la condensación del grupo amino con el grupo carbonilo forma el compuesto llamado _____ que se cicla originando el compuesto _____.

13. El colesterol se sintetiza a partir del compuesto _____.

14. Después de la matanza del animal se produce un aumento de temperatura en un valor comprendido entre _____ a _____ C que es debido al rompimiento del compuesto _____.

15. El ac succínico que se origina como componente del aceite de fusel es el aminoácido _____.

16. Para llevar a cabo la fermentación alcohólica se necesitan las siguientes condiciones: _____, _____ y _____.

17. La resíntesis de ATP a partir del ADP y CP se cataliza por la enzima _____.

18. En la respiración inicialmente se consumen _____, _____ y después los carbohidratos.

19. Las proteínas del tejido conectivo son: _____, _____ y _____.

20. La caramelización se ve acelerada por metales, ac carboxílicos y sus sales, _____ y _____.

21. El TMAO se descompone en el pescado a _____ y _____.

22. La creatina es sintetizada a partir de los aminoácidos _____, _____ y _____.

23. Los órganos que generan creatina de manera natural son _____, _____ y _____.

24. El aminoácido arginina se forma debido a que una molécula de _____ se combina con el compuesto _____.

SEÑALE “v” SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O “f” SI ES FALSO (27 PTOS)

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

1. La carne debe congelarse antes de la aparición del rigor v f
2. Durante la autólisis se liberan las catepsinas que producen la degradación hidrolítica de las grasas v f
3. En el músculo contraído la cantidad de actomiosina es alta v f
4. La reacción de Maillard se acelera a pH alcalinos v f
5. Los aminoácidos alanina y valina son aminoácidos que pertenecen al grupo de los cetogénicos v f
6. Las proteínas miofibrilares se las puede extraer con soluciones salinas diluidas v f
7. La glucólisis se lleva a cabo en la mitocondria celular v f
8. La troponina es una proteína globular con bajo contenido de prolina v f
9. Las sales biliares son requeridas para eliminar el colesterol de nuestro organismo v f
10. En el proceso de fotosíntesis en la fase oscura se produce la oxidación del dióxido de carbono a carbohidrato v f
11. La reacción de Maillard disminuye el valor nutricional de los alimentos v f
12. La tropomiosina es una proteína fibrilar que atrapa los iones de calcio en la contracción muscular v f
13. Los aminoácidos glucogénicos son aquellos cuyos átomos de carbono pueden formar piruvato v f
14. El estado de rigor mortis retarda la contaminación microbiana v f
15. El furfural formado por la degradación de la vitamina C forma pigmentos de melanoidinas v f
16. La conversión de lanosterol a colesterol depende del oxígeno v f
17. Las plantas son organismos autótrofos v f

18. Los organismos no fotosintéticos expelen el dióxido de carbono, mientras que los fotosintéticos lo capturan v f
19. Las liasas son enzimas que ocasionan la rotura hidrolítica de uniones v f
20. Cuando el músculo está contraído existe mas concentración de ATP v f
21. La haloenzima se forma por la unión de la parte no proteica y la apoenzima v f
22. El ac cítrico acelera el proceso de caramelización v f
23. Para que se produzca una fermentación alcohólica el pH óptimo es aproximadamente neutro v f
24. Para la formación del compuesto L-lactato el piruvato se reduce el NADH se oxida v f
25. El dióxido de carbono se produce por la oxidación del ac ascórbico v f
26. Los fosfatos o polifosfatos incrementan la capacidad de retención de agua v f
27. Cuanto mayor se la proporción de tejido conectivo menor será la capacidad de retención de agua v f
28. Los organismos heterótrofos son capaces de reproducirse y crecer elaborando el material que necesitan v f