**SEGUNDA EVALUACION**

**DESHIDRATACIÓN Y SECADO DE ALIMENTOS**

NOMBRE:

FECHA: 13 DE SEPTIEMBRE 2011

1. ¿Cuál es la diferencia entre humedad critica en la velocidad de secado y humedad crítica en estabilidad de productos secos? Indique cómo se obtiene cada uno de ellos. ¿Para qué es importante conocer la humedad crítica en los cálculos de secado? (10 puntos)
2. ¿Cuál es la diferencia entre humedad de equilibrio en la velocidad de secado y humedad de equilibrio en estabilidad de productos secos? Indique cómo se obtiene cada uno de ellos. (8 ptos)
3. Etapas más importantes en un proceso de liofilización explique que ocurre en producto durante las misma etapas (8 ptos)
4. ¿Por qué la velocidad de secado es constante durante la primera etapa de proceso? (4 ptos)
5. ¿Cuáles son los factores más importantes que determinan el tamaño de la gota en un secador por atomización? (4 ptos)
6. ¿Qué significa temperatura de fusión insipiente, en el proceso de liofilización? y ¿por qué la temperatura de trabajo no puede ser mayor a esta temperatura? (6 ptos)