

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN ALIMENTOS
EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II

NOMBRE:

FECHA:

La evaluación tiene un valor de 20 puntos. Marque con una x la respuesta correcta y responda en el caso de ser necesario. Cada pregunta equivale a 1.33 puntos

1.- Este tipo de conservación permite que las reacciones bioquímicas sean más lentas y además inhibe la actividad microbiana, generando el estado de latencia de ésta, lo que no significa que los microorganismos estén muertos.

- () pasteurización
- () esterilización
- () escaldado
- () congelación

2.- Al introducir al congelador el pan debe tener una temperatura entre y; otras veces se aconseja de.....

3.- Es definida como un alimento semisólido, elaborado d 45 partes de jugo de fruta y 55 partes de azúcar

- () jalea
- () mermelada
- () compota

4.- Uno de estos ingredientes es importante porque ayuda a la gelificación, a dar color a la mermelada y prolonga su tiempo de vida útil

- () pectina
- () acido cítrico
- () sorbato

5.- La mermelada tiene una actividad de agua de

- () 0.95-0.99
- () 0.94-0.97
- () 0.75-0.80

6.- Durante la maduración de la fruta la protopectina es convertida en pectina enzimáticamente. Durante la maduración adicional, la pectina puede ser descompuesta en

- () alcohol metílico y ácido péctico insoluble
- () alcohol etílico y pectina soluble

- () alcohol metílico y ácido péctico soluble
- () alcohol etílico y pectina insoluble

7.- Escriba 4 causas en las que se produzca sinéresis en la mermelada

8.- Es una cubierta que se pone en la superficie de las frutas para excluir oxígeno y así evitar el crecimiento de moho ;

9.- Escriba dos causas de la cristalización de mermeladas

10.- La definición : *El producto no es llevado sobre una charola o soporte, sino que es dispersado en forma de pequeñas gotas que son suspendidas en el aire de secado.* Corresponde a:

- () secador de túnel
- () secador de esprea
- () secador de cabina
- () secador solar

11.-Cuál es el pH óptimo para las mermeladas?

- () 4
- () 2
- () 3

12.-Qué secador tiene la desventaja de no secar el producto de manera uniforme?

- () secadero de armario
- () secador de esprea
- () secadero rotatorio

13.- A qué están asociadas las manchas negras en las masas congeladas?

- () masa húmeda y plancha de acero
- () temperaturas altas y tiempo de almacenamiento largos
- () descongelación muy lenta

14.- Escriba los rangos de temperaturas en las cámaras de fermentación controladas

15.- Defina lo que es liofilización