

TERCERA EVALUACIÓN

MATERIA: TECNOLOGIA DE INGREDIENTES

FECHA: 12 DE SEPTIEMBRE DEL 2012

NOMBRE: _____

COMPLETE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA (3 PTOS C/U)

NOTA: LOS NOMBRES TIENEN QUE ESTAR BIEN ESCRITOS Y EN FORMA COMPLETA PARA SER VALIDOS, NO USE ABREVIATURAS

1. La enzima glucosa oxidasa puede tener dos acciones beneficiosas que son: _____
y _____
2. A mas de los minerales, la stevia contiene _____, _____ ademas de
vitaminas como _____ y _____
3. Cuál es el colorante que ha causado problema de alergia? _____
4. Los dos agentes de ultracongelación que están autorizados en alimentos son
_____ y _____
5. El colorante natural del curry es _____
6. El ac sórbico y sorbatos son eficaces contra los microorganismos _____ y

7. Dos de los antibióticos usados como conservantes son _____ y

8. Los sorbatos pueden usarse en alimentos que tengan hasta un pH de _____ como máximo
9. El colorante permitido para el pescado ahumado y desecado es el _____
10. Los nitritos ocasionan formación de _____ que son poderosos cancerígenos
11. La lista de los alimentos evaluados como GRAS los evalúa constantemente el organismo

12. La goma que se consume para adelgazar específicamente es _____
13. La goma gelano forma geles solo si existe _____ y _____
14. el SO₂ tiene efectividad muy pequeña a pH superior a _____ y por debajo de _____ su
efectividad es máxima
15. los nucleótidos se pueden formar por: _____ o

16. En los polvos para bebidas ha sido autorizado el compuesto _____ como
antiapelmazante
17. los aditivos parcialmente modificados se los puede obtener por procesos de hidrólisis,
_____, _____ y _____
18. la celulosa es fibra de dieta ya que controla las enfermedades de _____,
_____ y _____

19. Las dos funciones de los conservantes como función de los aditivos son

_____ y _____
20. Los dos tipos de agentes antiespumantes son los compuestos _____ y los

SEÑALE "V" SI EL ENUNCIADO ES VERDADERO O "F" SI EL ENUNCIADO ES FALSO (1 PTO C/U)

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

1. los caseinatos son gomas de origen animal v f
2. los furcellaranos formas geles reversibles v f
3. el estevióside no tiene efectos mutágenos ni cancerígenos v f
4. el carbonato sódico es usado como sustancia de pelado v f
5. la cochinilla es un colorante natural de origen vegetal v f
6. mientras el HLB es menor el emulgente es más lipófilo v f
7. el aceite de silicona se puede utilizar como desmoldeador para productos azucarados v f
8. la nitrosomioglobina que da el color rosa proviene de la combinación de los nitritos y la mioglobina v f
9. las sales cálcicas se utilizan como agentes formadores de textura ya que forma pectato y pectinato de calcio v f
10. muchos polioles son bactericidas y depresores de actividad de agua v f
11. la PVP es un polímero de naturaleza hidrófoba v f
12. el cloruro de calcio es un aditivo antiendurecedor v f
13. la sacarina es un edulcorante de origen natural de alto poder edulcorante v f
14. a elevadas temperaturas existe mejor disolución del CO₂ v f
15. la monelina es una glucoproteína v f
16. la bentonita es un agente de clarificación de origen mineral natural v f
17. los azúcares y azúcares alcoholes tienen un PE mayor o cercano al de la sacarosa v f
18. la nisina es un conservante contra bacterias gram-negativas v f
19. los ac policarboxílicos son agentes secuestrantes v f
20. el PVP es un polímero de naturaleza hidrófoba v f
21. la ictiocola es un clarificante que está en el grupo de las macromoléculas sacarídicas v f
22. la eritrosina es un colorante sintético rojo v f
23. el ac acético aumenta la sensibilidad de las bacterias y mohos y no de levaduras v f
24. los secuestrantes son sustancias estabilizadores de características físicas v f
25. la sacarina es un edulcorante de alto poder de origen proteico v f

3. CONTESTE EN FORMA CLARA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS (5 PTOS C/U)

1. las enzimas pueden ejercer varias funciones, mencione un ejemplo de cada una de las siguientes:

potenciadores de gusto

mejorador de harina

conservante

estabilizador

2. Ponga el significado de las siguientes abreviaturas

IDA

NOEL

DE

ETAs

FDA

CCAH

3. Clasifique según sea aditivo, función o término

	ADITIVO	FUNCION	TERMINO
EDTA			
Risk benefit	_____	_____	_____
wood smoke	_____	_____	_____
preservant	_____	_____	_____
GMP	_____	_____	_____
Daily Intake	_____	_____	_____
Rennet	_____	_____	_____
Humectant	_____	_____	_____