

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
PROGRAMA DE ESPECIALIZACION TECNOLOGICA EN ALIMENTOS
TERCERA EVALUACION DE TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS

NOMBRE:

FECHA:

CONTESTE LAS PREGUNTAS DE ACUERDO A LO QUE USTED CONSIDERE NECESARIO. NO SE ACEPTAN TACHONES NI EL USO DEL LÍQUIDO CORRECTOR. ESTA EVALUACIÓN TIENE UN VALOR DE 100 PUNTOS. CADA PREGUNTA EQUIVALE A 5 PUNTOS

1.- Compuesto que puede producir cefaleas, calambres, náuseas y se encuentra presente en la nuez moscada

- () xantina
- () moscantina
- () miristicina
- () ipomeamarona

2.- En la patata además de tener dos inhibidores de la tripsina, se encuentran inhibidores de y

3.- Es un esteroide o triterpeno; se utiliza en la industria alimentaria como aditivos para alimentos y bebidas, su absorción en el intestino puede causar inflamación, es hemolítica y puede inhibir inespecíficamente la colinesterasa

- () solanina
- () saponinas
- () sedanolina
- () safrol

4.-Cuál de estos alimentos posee menor contenido en CNH por mg en 100 g?

- () judía variedad negra
- () judía variedad blanca
- () almendra amarga
- () judía variedad coloreada

5.- Las bayas del sauco negro poseen una sustancia que puede ocasionar dolor de estómago y vómito si se las consumen crudas

- () alcalodes de pirrilocidina
- () sambunigrina
- () miristicina
- () cianuro

6.- Cuántas formas de latirismo existen?

- 7.- La judía blanca entre sus inhibidores de las proteasa tiene a las que afecta a tripsina,
 y
- 8.- Los ácidos y actúan como retardantes de la
 maduración sexual
- 9.- Los factores que determinan la dosis efectiva de una sustancia a la que está expuesto
 el feto son: y

- 10.- La Zea mays inhibe la enzima
- 11.- Para que una sustancia pueda ser utilizada en alimentos debe realizarse una prueba
 de
 toxicidad aguda
 toxicidad crónica
 toxicidad subcrónica
 ninguna de las anteriores
- 12.- Las aminos biológicamente activas de las carnes y pescados son..... y

- 13.- La naturaleza química de las sustancias bociógenas es.....
- 14.- El tratamiento con aumenta la velocidad de hidroxilación
 de los HPA
- 15.- El glucósido presente en la raíz de mandioca es
- 16.- El consumo de presente en soya, pepino, espinaca en cantidades
 altas puede producir reducción de oxígeno en los eritrocitos lo que provoca la muerte
- 17.- El consumo excesivo de cafeína produce , y

- 18.- La acción de la b-glucosidasa con la convicina da como resultado

- 19.- La enzima cataliza la hidrólisis de la acetilcolina a acetato
 y colina
- 20.- El glucósido presente en las almendras amargas es