ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS DE LA PRODUCCION

CARRERAD E INGENERIA EN ALIMENTOS

PROCESAMIENTO DE VEGETALES, I SEMESTRE 2013, SEPTIEMBRE 10

EVALUACION FINAL, sobre 20 puntos

PROFESOR: MSc. HAYDEE TORRES CAMBA.

NOMBRE DEL ALUMNO……………………………………………………………………………………………………………………

¿Cuáles son los 2 beneficios que se consigue con la deshidratación de un producto?. (2 puntos)

**R.** Conservación y bajo costo de transporte.

¿Cuales son aquellos alimentos que después de la deshidratación se pueden consumir como reconstituidos, de un ejemplo?. (2 puntos)

**R.** Aquellos que no tienen estructura definida Ejm los jugos

¿Cuáles son los dos problemas importantes que presenta la operación de deshidratación?. (2 puntos)

**R.** La pérdida de nutrientes y el consumo excesivo de energía.

¿Qué tipo de textura tienen los productos deshidratados osmóticamente y debido a que se presenta? (2 puntos)

**R.** Textura plástica y correosa se debe a la humedad intermedia.

¿Porque es causado el abombamiento biológico? (2 puntos)

**R.** Por el gas producido por los microorganismos.

En el cambio de posición espacial debido a una congelación muy lenta, enuncie 3 propiedades que ven modificadas. ( 2 puntos)

**R.** pH, acidez, viscosidad, tensión superficial y de vapor y el potencial redox.

¿Que tiene como fin principalmente los tratamientos térmicos? (2 puntos)

**R.** la destrucción de los microorganismos por calor.

Elabore un diagrama de flujo de la práctica de la mermelada de piña con zanahoria que contenga todas las materias primas y parámetros respectivos. Utilizando 2 kg de piña y y 1 kilo de zanahoria como materia prima principal elabore los respectivos cálculos y use el balance de materia para obtener el producto final. (6 puntos) . 3 es el diagrama completo y 3 el balance.