

## Preguntas sobre la leche

### 1. En cuanto a los tipos de leche de animales mamíferos...

- a) Todos tienen la misma composición
- b) La leche de vaca es la que tiene mayor contenido de hidratos de carbono
- c) La leche de foca es la que contiene mayor contenido de grasas
- d) Todas son falsas

Respuesta correcta: c)

### 2. Sobre la composición de la leche...

- a) Las grasas permiten la disolución de vitaminas hidrófilas como A, D, E y K
- b) Todas las proteínas se encuentran libres en el medio acuoso de la leche
- c) Las proteínas de la caseína se agrupan formando micelas
- d) Todas son verdaderas

Respuesta correcta: c) (diapositivas 2-6)

### 3. La nata...

- a) Es una emulsión de agua en grasas (w/o)
- b) Su contenido en grasas es menor comparado con el de la leche
- c) Precisa de la molécula lipídica carragenina para su correcta elaboración y estabilización
- d) Se debe de montar a unos 5 °C.

Respuesta correcta: d) (diapositivas 11-14)

### 4. La mantequilla...

- a) Es una emulsión de grasas en agua (o/w)
- b) Su color amarillento se debe a la concentración de carotenos
- c) Todas sus grasas funden a los 15 °C
- d) Favorece la formación de gluten al añadirse a una masa de harina

Respuesta correcta: b)