

Preguntas sobre el Huevo

1. Si consideramos un huevo de gallina...

- a) La cáscara es porosa y permeable para la mayoría de los gases.
- b) Los huevos blancos, marrones y verdes presentan propiedades organolépticas. similares y únicamente se diferencian por la presencia o ausencia de pigmentos en su cáscara.
- c) La yema corresponde al óvulo sin fecundar.
- d) Todas son verdaderas.

Respuesta correcta: d)

2. Cocinar un huevo...

- a) supone desnaturalizar la proteína y gelificarla.
- b) en exceso, puede suponer la degradación de las proteínas por lo que se liberan gases olorosos como el H₂S.
- c) en presencia de un ácido o una sal acelera la coagulación en el proceso de cocción.
- d) Todas las anteriores son verdaderas.

Respuesta correcta: d)

3.Cuál de las siguientes afirmaciones es FALSA:

- a) Montar las claras supone atrapar aire dentro de una espuma sólida.
- b) Para montar las claras es necesaria la presencia de moléculas anfifílicas.
- c) El envejecimiento de los huevos disminuye su pH por lo que cada vez es más difícil montar las claras.
- d) Cuando se montan las claras, se debe evitar la presencia de grasas.

Respuesta correcta: c)

4. La mayonesa...

- a) Es una emulsión de grasas en agua (o/w).
- b) El vinagre desestabiliza la emulsión.
- c) Las gotas de aceite dispersadas en la fase acuosa tienen que ser grandes para que aumente la viscosidad de la mayonesa.
- d) Se prepara más fácilmente a baja temperatura.

Respuesta correcta: a)

5. VERDADERO O FALSO: La composición química de los huevos de las distintas aves es muy similar.

Respuesta correcta: VERDADERO

6. ¿A qué término corresponde la siguiente definición?

Uno de los grupos prostéticos responsables de la coloración roja de la sangre y la cáscara de huevo "marrón":_____

Respuesta correcta: HEMO

7. El olor a "huevo podrido" proviene de la siguiente especie volátil que se genera a partir de la degradación de las proteínas de la clara:

- a) Dióxido de carbono.
- b) Sulfuro de hidrógeno.
- c) Cloruro de hidrógeno.
- d) Metano.

Respuesta correcta: b)

8.Cuál de las siguientes proteínas no se encuentra mayoritariamente en la clara del huevo:

- a) Ovoalbúmina.
- b) Conalbúmina.
- c) Ovomucoide.
- d) Seroalbúmina.

Respuesta correcta: d)

9. La desnaturalización y posterior coagulación de la clara de huevo al cocinarla supone,

- a) una modificación de su estructura cuaternaria y posterior gelificación.
- b) una modificación de su estructura primaria y posterior gelificación.
- c) una modificación de su estructura cuaternaria y posterior precipitación.
- d) una ruptura de las cadenas de aminoácidos y posterior reorganización.

Respuesta correcta: a)

10.Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el merengue es VERDADERA

- a) se prepara a partir de claras batidas y sal (cloruro de sodio).
- b) cuando se añade azúcar a las claras montadas se evita la salida de aire.
- c) conviene montar las claras de huevos fríos recién sacados de la nevera.
- d) si se introduce el merengue en el horno se vuelve más líquido.

Respuesta correcta: b)