

## Preguntas sobre gastronomía molecular

**1. ¿En qué tipo de esferificación el alginato no se encuentra disuelto junto al alimento?**

- a) Esferificación básica
- b) Esferificación directa
- c) Esferificación inversa
- d) Esferificación mecánica

Respuesta correcta: c)

**2. ¿En qué estado se encuentra la fase dispersa en una espuma?**

- a) Sólido
- b) Líquido
- c) Gas

Respuesta correcta: c

**3. ¿qué agentes gelificantes deben aplicarse en caliente para poder llevar a cabo la gelificación?**

- 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

**4. ¿qué agentes gelificantes deben aplicarse en caliente para poder llevar a cabo la gelificación?**

- a. Gellan y Kappa
- b. Metil y Iota
- c. Gellan y Iota
- d. Agar y Kappa

Respuesta correcta: c

**5. Se describe como esferificación ..... al procedimiento en el cual el hidrocoloide se encuentran disuelto junto al alimento.**

Respuesta correcta: directa

**6. Se describe como ..... al proceso en el cual un líquido es dispersado de manera lenta en otro.**

Respuesta correcta: emulsión

**7. Las ..... son emulsiones producidas entre un gas y un líquido.**

Respuesta correcta: espumas

**8. Verdadero o Falso: El agente gelificante kappa se obtiene a partir de la fermentación producida por la bacteria *Sphingomonas Eloida* y su mezcla debe ser siempre en frío.**

Respuesta correcta: Falso

**9. Verdadero o Falso: Para conseguir un material esferificado con una forma determinada la técnica de esferificación más apropiada es la mecánica.**

Respuesta correcta: Verdadero

**10. Rellena la siguiente tabla**

Fase dispersa	Fase dispersante	Tipo de estado coloidal	ejemplo
líquido	líquido		
líquido			Gelatina/flanes
		espuma	espuma de cerveza clara de huevo batido cremas batidas
sólido	gas	aerosol	
	sólido		miga de pan helados

Respuesta:

- 1) Emulsión/leche o mayonesa
- 2) Sólido/sol sólido
- 3) Gas/líquido
- 4) Humos
- 5) Gas/espuma sólida