

Preguntas sobre el Azúcar

1. Sabiendo que queremos preparar unas galletas crujientes y dulces que azúcar sería recomendable utilizar para ello y para que nos aseguremos que no queden gomosas:

- a) El edulcorante azucarado más apropiado para este propósito es la miel.
- b) Los siropes de sacarosa parcialmente invertidos son lo más apropiado debido a su contenido en fructosa
- c) Lo más eficiente sería un azúcar no tan soluble, de tal manera que aseguremos que la galleta está bien deshidratada, por ejemplo, la dextrosa.
- d) Lo mejor para un proceso donde se calienta es utilizar un edulcorante no azucarado como el aspartamo

Respuesta correcta: c)

2. Ordena de mayor a menor dulzura los siguientes tipos de caramelos:

- a) Caramelo de fructosa cristalina traslucido.
- b) Caramelo de fructosa en forma de sirope oscuro.
- c) Caramelo de azúcar invertido en forma de sirope oscuro.
- d) Un glaseado de dextrosa.

Respuesta correcta: a) b) c) y d)

3. Une cada uno de los edulcorantes con la característica que le corresponde:

- | | |
|--------------|------------------------------------|
| a) Aspartamo | 1) Origen animal |
| b) Dextrosa | 2) Mas soluble en agua |
| c) Sacarosa | 3) Disacárido de origen vegetal |
| d) Levulosa. | 4) Edulcorante sin aporte calórico |
| e) Galactosa | 5) Fuente de energía del organismo |

Respuesta correcta: a-4; b-5; c-3; d-2; e-1

4. Verdadero o falso: Un sirope de glucosa con DE=45 contiene el 45% de glucosa.

Respuesta correcta: Verdadero

5. Verdadero o falso: El sirope de malta de cebada se utiliza en la producción de la cerveza.

Respuesta correcta: Verdadero

6. Verdadero o falso: La miel es un excelente conservante natural y por eso se puede dar a los bebés.

Respuesta correcta: Falso

7. Verdadero o falso: El sirope de Arce es caro debido al proceso de extracción de la sacarosa de la linfa.

Respuesta correcta: Verdadero

8. Verdadero o falso: La miel puede tener un efecto impulsor de la fermentación de la masa en determinadas condiciones.

Respuesta correcta: Verdadero

9. Los son dos moléculas idénticas que difieren en un carbono asimétrico en su forma lineal, en este caso dos monosacáridos idénticos.

Respuesta correcta: epímeros.

10. Ordena los siguientes azúcares de mayor a menor dulzor relativo: glucosa, maltosa, lactosa, sacarosa, y fructosa.

Respuesta correcta: fructosa > sacarosa > glucosa > maltosa > lactosa