

## Test de evaluación final

### 1. Los principales ácidos grasos que forman los triglicéridos saturados e insaturados en la leche son:

- a) El ácido oleico (saturado) y el ácido palmítico (insaturados)
- b) El ácido oleico (insaturado) y el ácido palmítico (saturado)
- c) Todos los ácidos grasos de los triglicéridos de la leche son insaturados
- d) Todos los ácidos grasos de los triglicéridos de la leche son saturados

Respuesta correcta: b

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

Respuesta correcta: Verdadero

### 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 compuesto cancerígeno puede aparecer al sobre cocinar la comida?

- a) Solanina
- b) Clorofila
- c) Ácido acético
- d) Acrilamida
- e) Ácido úrico

Respuesta correcta: d)

### 5. 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)

### 6. La nata...

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

Respuesta correcta: d

**7. 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)

**8. ¿Qué compuesto se encuentra en mayor concentración en la carne?**

- a) Proteínas
- b) Carbohidratos
- c) Humedad
- d) Grasa
- e) Cenizas

Respuesta correcta: c)

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

Respuesta correcta: directa

**10. En la elaboración del queso...**

- a) Las agrupaciones de micelas de caseína forman el líquido denominado suero
- b) La quimosina utilizada para dar consistencia al queso se extrae exclusivamente de animales
- c) El calcio dificulta la unión entre las partículas de caseína
- d) A mayor concentración de calcio se obtendrá un queso más duro

Respuesta correcta: d

**11. Cocinar un huevo...**

- i) supone desnaturalizar la proteína y gelificarla.
- j) en exceso, puede suponer la degradación de las proteínas por lo que se liberan gases olorosos como el H<sub>2</sub>S.
- k) en presencia de un ácido o una sal acelera la coagulación en el proceso de cocción.
- l) Todas las anteriores son verdaderas.

Respuesta correcta: d)

**12. ¿Qué descubrimiento ha sido uno de los avances más importantes de la humanidad y promotor de la cocina?**

- a) El agua embotellada
- b) Los moldes de silicona
- c) El fuego

Respuesta correcta: c)

**13. ¿qué tipos de carragenatos puede formar geles por ellos mismo?**

- m) Gellan y Kappa
- n) Kappa y iota
- o) Labda y iota
- p) Kappa y y labda

Respuesta correcta: b)

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

- d) Caramelo de fructosa cristalina traslucido.
- e) Caramelo de fructosa en forma de sirope oscuro.
- f) Caramelo de azúcar invertido en forma de sirope oscuro.
- g) Un glaseado de dextrosa.

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

**15. 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)