

## Preguntas sobre las gelatinas

### 1. ¿En qué proteína proviene la gelatina?

- a) Queratina
- b) Colágeno
- c) Caseína
- d) Gluteína

Respuesta correcta: b)

### 2. La gelatina cuajará siempre y cuando la temperatura no sea mayor a...

- a) 16 °C
- b) 50 °C
- c) 37 °C
- d) 100 °C

Respuesta correcta: a)

### 3. ¿qué tipos de carragenatos puede formar geles por ellos mismo?

- a) Gellan y Kappa
- b) Kappa y iota
- c) Labda y iota
- d) Kappa y y labda

Respuesta correcta: b)

### 4. ¿Qué factor(es) afectan la formación del gel debido a su impacto en las fuerzas atractivas/repulsivas?

- a) Temperatura
- b) pH
- c) Presión
- d) Fuerza iónica

Respuesta(s) correcta(s): b) y d)

### 5. El siguiente enunciado es Verdadero o Falso: Un gel es un sistema con dos fases, sólida y líquida, y suele mostrar propiedades mecánicas similares a las de un líquido.

Respuesta correcta: Falso

### 6. Verdadero o Falso: Los geles de agar agar son transparentes, duros y muy resistentes, a diferencia de

**los otros geles de polisacáridos, que son más blandos y pegajosos.**

Respuesta correcta: Falso

**7. Verdadero o Falso: Se necesitan altas concentraciones de azúcar para que se pueda dar la gelificación entre la pectina y la disolución de azúcar.**

Respuesta: Verdadero

**8. Se define como ..... a la rama de la Física que estudia la manera en la que un material se deforma o fluye cuando se le aplica una fuerza o tensión.**

Respuesta: reología

**9. Se llama ..... al termino cuando un líquido que contiene proteínas se convierte en sólido o un material más espeso, debido a la transformación estructural de ellas.**

Respuesta correcta: cuajar

**10. Los ..... son aditivos que se añaden a los alimentos con el fin de proporcionar o mejorar algunas cualidades como estructura, viscosidad, entre otras.**

Respuesta correcta: agentes gelificantes