



UNIVERSIDA RICARDO PALMA
FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA DE INGENIERIA INDUSTRIAL

EXAMEN PARCIAL DE BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Profesor: Ing. Alejandrina B. Mallqui
Fecha: 14 de Octubre del 2006

Semestre: 2006-II
Hora: 1:30 p.m.

Grupo: 01
Duración: 50 min.

1. Mencione 3 campos de aplicación de la Biotecnología alimentaria con 1 ejemplo .
2. Defina que es alimento alterado y alimento fortificado.
3. Mencione porqué se pasteuriza la leche.
4. Que es la leche y cuales son las enzimas presentes en la leche cruda.
5. Qué es un yogurt probiótico y cuales son las bacterias lácticas.
6. Explique el proceso fermentativo del yogurt.
7. Diga ud. que son las frutas y mencione 4 formas de conservar a nivel industrial.
8. Qué es el queso y cual es la enzima que se utiliza para obtener queso de buena calidad.
9. Cual es la diferencia entre mantequilla y margarina.
10. Cual es la diferencia entre mermelada y jalea, mencione 2 defectos que se pueden presentar.