



Biotecnología Alimentaria (ID 0709)

Profesor: Ing. Alejandrina Mallqui Acosta

Semestre: 2012-I

Grupo: 1

Fecha: 08/05/2012

Tipo de evaluación: Examen Parcial

Duración: 60m

Nota: La evaluación es sin copias ni apuntes.

Está prohibido: préstamo de calculadoras, correctores, uso de celulares, consumo de bebidas, comidas y cigarrillos.

Nombre del Alumno: .....

Código: .....

1. Qué es la Biotecnología Alimentaria y mencione 4 aplicaciones en el campo de la fermentación.
2. Mencione 4 características de una leche entera para procesar y diga si presenta calostro. Es apto o no?. Porqué.
3. Mencione 4 enzimas y 2 microorganismos presentes en leches sin pasteurizar. La Lipasa que problemas ocasiona?
4. Si la leche llega a planta para ser procesada y presenta las siguientes características a que se debe?
  - a) Leche con presencia de Reductasa.
  - b) Leche con presencia de Lipasa.
  - c) Leche con puntos rojos.
  - d) Leche ligeramente azulada.
5. ¿Qué es el yogurt y explique el proceso fermentativo?
6. Que son bacterias lácticas homofermentativas y mencione 2 bacterias que trabajan en forma simbiótica.
7. Diga Ud. cuál es la diferencia entre mantequilla y margarina y cuál de ellas tiene olor a pescado, a que se debe?
8. Que es el Queso y diga cuál es la enzima que se recomienda para elaborar queso fresco.
9. Diga Ud. porqué se adiciona  $Cl_2Ca$  y el  $ClNa$  cuando se elaboran quesos frescos.
10. En la elaboración del manjar blanco, porqué se adiciona Bicarbonato de Sodio y sin embargo en leches frescas no se adiciona?

Fecha y lugar de entrega de exámenes corregidos:

12/05/2012 en el Centro de Producción de la Facultad de Ciencias Biológicas.

El Profesor