

## TP INTEGRADOR DE QUIMICA INDUSTRIAL II

MARZO 2024

Profesoras: Lucero Belen

CON TU CARPETA REALIZA EL SIGUIENTE TRABAJO QUE DEBES LLEVAR RESUELTO EL DIA DEL EXAMEN.

1. Observa la siguiente etiqueta de un alimento procesado:
  - A. Indica específicamente los nutrientes que posee .
  - B. Que diferencia existe entre nutriente y aditivo. Dar 3 ejemplos de aditivos. Aparecen en la imagen de la etiqueta los aditivos? Si es así, especifica cuales

<b>Preparado de carne burger meat. Ingredientes:</b> 72% carne de cerdo, agua, 8% carne de vacuno, <b>4% proteína de soja</b> y cebolla, sal, fibras vegetales, aromas, antioxidantes: citrato sódico y ascorbato sódico, 0,2% perejil, conservador: <b>sulfito de sodio</b> , 0,1% ajo, colorante: carmín, pimienta.	
<b>LOTE / FECHA CADUCIDAD:</b> 220351 02 04 24	
<b>Información nutricional por 100g</b>	
Valor energético	890 kJ/ 214 kcal
Grasas	15,5 g
de las cuales saturadas	5,6 g
Hidratos de carbono	2,1 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	17 g
Sal	1,6 g

2. Marca una única respuesta correcta. Las enzimas:
  - a. Son catalizadores inorgánicos
  - b. Son lípidos con función biológica
  - c. Son catalizadores biológico, químicamente son proteínas
  - d. Tienen una temperatura y pH adecuado , sino se desnaturalizan y pierden su función biológica
  - e. C y d son correctas
3. Indica 3 usos de las enzimas en la industrial alimentaria
4. Marca una única respuesta correcta. Los medios de conservación se clasifican en:
  - a. Físicos y químicos
  - b. Físicos, químicos y biológicos
  - c. Envasado, refrigeración y pasteurización
  - d. Ninguna es correcta
5. A. Indica un ejemplo de cada tipo de forma de conservación de los alimentos.
- C. Por que un alimento se vuelve inapropiado para el consumo humano? Como ayuda ese forma elegida a conservar el alimento con el paso del tiempo?
6. Realiza un cuadro donde compares : hidratos de carbono y sus monómeros, proteínas y sus monómeros, lípidos y sus monómeros . que función biológica cumple cada uno?
7. Fermentación y producción de vino

**MARCA UNA UNICA RESPUESTA CORRECTA**

**1. La imagen del costado representa:**

- a. una célula procariota
- b. una célula eucariota
- c. ninguna es correcta

**2. Las levaduras:**

- a. son procariotas
- b. se clasifican como hongos unicelulares
- c. tienen pared celular y cloroplastos como la célula vegetal

**3. Luego del despalillado y estrujado se prepara el mosto:**

- a. a temperatura ambiente
- b. no se controla la temperatura
- c. a 50 grados centígrados aproximadamente por ello luego se enfría

**4. la fermentación alcohólica:**

- a. la producen levaduras, es la encargada de transformar azúcares en etanol
- b. la producen determinadas bacterias hacia el final del proceso para brindar sabor y olor
- c. ambas son correctas.

**5. La fermentación maloláctica**

- a. es producida por levaduras específicas que se agregan en la etapa de envejecimiento
- b. no requiere almacenaje específico. Se realiza en los recipientes donde se produce el envejecimiento del vino.
- c. suaviza el vino ya que bacterias específicas generan cambios agradables en sabor y aroma.
- d. b y c son correctas.

**6. la clarificación del vino tiene por objetivo:**

- a. mejorar el sabor del vino
- b. mejorar la acidez y pH
- c. mejorar la apariencia y transparencia del vino

**7. La crianza de vinos :**

- a. es un proceso de envejecimiento donde terminan de ocurrir reacciones químicas como la maloláctica
- b. aparecerán luego del proceso, aromas y sabores agradables
- c. puede producirse en barricas o botella
- d. todas son correctas

**8. Los recipientes utilizados**

- a. son de acero inoxidable para evitar reacciones adversas
- b. son de hierro por que generan reacciones químicas que otorgan sabor al vino
- c. es indistinto cualquier material utilizado

**9. Una de las alteraciones aeróbicas del vino es el picado**

- a. es una reacción química en donde el alcohol se transforma en dióxido de carbono
- b. es una reacción química producida por una bacteria en donde se aumenta la cantidad de etanol
- c. Es una reacción química donde una bacteria transforma el etanol en ácido acético

**10. En la producción de vino blanco**

- a. se fermenta el mosto con piel y semillas
- b. se fermenta el mosto sin piel ni semillas a 25 grados
- c. se fermenta el mosto sin piel ni semillas entre 10 y 15 grados
- d. ninguna es correcta

