1.	PREGUNTA 1 Colorante que se obtiene por calentamiento de azúcares:			
	C	Curcumina.		
	0	Amaranto.		
	•	Caramelo.		
	0	Clorofila.		
1.	PREGUNTA 2 Conservante similar a los antibióticos:			
	C	Ácido sórbico.		
	(•	Nisina.		
	0	Difenilo.		
	0	Ácido propiónico.		
1.	Este	PREGUNTA 3 Este antioxidante es secuestrante de iones metálicos:		
	0	Ácido ascórbico.		
	0	BHA.		
	C C @	BHT. Polifosfatos.		
	PRI	EGUNTA 4	20 puntos	
1.		Es el edulcorante con mayor poder refrescante:		
	0	Sorbitol.		
	0	Aspartame.		
	( <del>•</del>	Xilitol.		
	0	Sacarina.		
	PREC	GUNTA 5		
	1. Es el regulador más usado en la elaboración de caramelos y helados de frutas:			
	•	Ácido cítrico.		
	C	Ácido acético.		
	0	Ácido láctico.		
	0	EDTA.		