



INSTRUCCIONES: Escribe dentro del paréntesis la letra que conteste correctamente a las preguntas planteadas.

1. () El salado, la deshidratación, la pasteurización y la esterilización son:
 - a) técnicas de conservación de alimentos
 - b) procesos de elaboración de polisacáridos
 - c) mecanismos de desnaturalización de proteínas
 - d) procesos de eliminación de grasas en lípidos

2. () Inciso que contiene solamente técnicas para conservar los alimentos:
 - a) oxidación, reducción, neutralización
 - b) disociación, ionización, decantación
 - c) liofilización, esterilización, azucarado
 - d) fermentación, blanqueado, emulsificación

3. () Para conservar un alimento es necesario emplear:
 - a) emulsificantes que mejoran su textura
 - b) agentes colorantes que mejoran su aspecto
 - c) agentes saborizantes que intensifican su sabor
 - d) técnicas como la esterilización que destruyen microorganismos

4. () Selecciona el inciso que contiene la razón por la que se añaden aditivos antioxidantes a los alimentos,
 - a) intensificar su color
 - b) mejorar el sabor
 - c) incrementar su valor nutritivo
 - d) prevenir enranciamiento de grasas

5. () Para mejorar el aspecto, sabor y propiedades de los alimentos procesados se utilizan sustancias que reciben el nombre de:
 - a) aditivos
 - b) humectantes
 - c) saborizantes
 - d) blanqueadores