

EJERCICIOS Y CUESTIONES

Biotecnología Alimentaria

1. La biotecnología alimentaria es cualquier técnica que utiliza:
 - a) Microorganismos vivos para la producción de alimentos
 - b) Microorganismos inertes para la producción de alimentos
 - c) Técnicas modernas para la producción de alimentos
 - d) Técnicas tradicionales para la producción de alimentos
2. En la ruta metabólica definida como catabolismo:
 - a) Se produce energía
 - b) Se requiere energía
3. En la ruta metabólica definida como anabolismo:
 - a) Se produce energía
 - b) Se requiere energía
4. ¿Cuántas moléculas se degradan en la ruta de la glucólisis?
5. ¿A qué se debe la nueva ley del pan publicada en el BOE del año 2019?
6. ¿Qué tipo de gas genera la levadura química?
7. ¿Qué enzimas son responsables de la hidrólisis del almidón en la masa?
8. ¿Cómo se define una bebida de malta en el BOE de fecha 17 de diciembre de 2016 donde se aprueba la norma de calidad de la cerveza?
9. ¿Qué ingrediente da amargor a la cerveza?
10. ¿Cuáles son los principales factores que deciden el inicio de la vendimia?
11. ¿Dónde se encuentra el mayor contenido de azúcar de la uva?
12. ¿Qué tipo de microorganismos participan en la fermentación acética?
13. ¿Cuál es la principal característica del método alemán utilizado para la obtención de vinagre?
14. ¿De qué está formado el líquido de gobierno que se adiciona a los encurtidos?
15. ¿De qué está compuesta la salmuera donde se sumergen los vegetales para su encurtido?