

(4,0)  
 Examen 2,7  
 Assst (6)

**GRAU DE CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES**

**ASSIGNATURA:** Fisiologia i Bioquímica de la Nutrició

**CONVOCATÒRIA:** Gener 2019

**PROFESSOR/A:** Joana Relat, Juan José Moreno, Roser Vila

**TORN:** MATÍ

**MODEL** P

**COGNOMS I NOM:** [Redacted]

**DNI:** [Redacted]

**CURS/GRUP:** 1r

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LA PROVA

Les preguntes es respondran en els mateixos fulls de la prova

CRITERIS DE CORRECCIÓ DE LA PROVA

PREGUNTES TIPUS TEST V/F

- Pregunta V/F ben contestada: +1
- Pregunta V/F mal contestada: -1
- Pregunta V/F no contestada: 0

8

ACTIVITAT D'AVUACIÓ DE PRÀCTIQUES

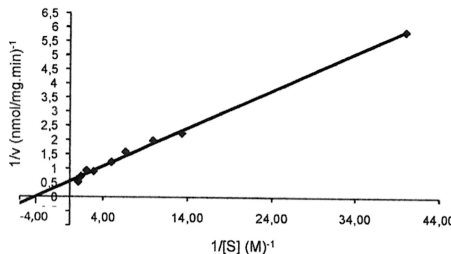
**1.- V F (cada pregunta ben contestada suma 1 punt, les mal contestades resten 1 punt)**

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. L'enfosquiment de les fruites per acció de les polifenoloxidasas té lloc en absència d'oxigen.
2. L'aparició de color en la solució de substrat L-Dopa en presència d'extracte enzimàtic és directament proporcional a l'activitat polifenoloxidasa.

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. La desnaturalització de proteïnes només té lloc per canvis bruscos de temperatura.
4. Segons el gràfic la Km de l'enzim assajat és 0,5 nmol/mg.min.



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. La Km d'un enzim indica l'afinitat d'aquell enzim per un substrat.
6. La Vmax d'una reacció no depèn de la quantitat d'enzim present a la mostra.
7. Un enzim tindrà una Km per cada substrat amb què pugui unir-se.
8. L'eugenol, component majoritari de l'oli essencial de clau (*Syzygium aromaticum*) te aroma anisat.
9. El comí està constituït pel fruit de *Cuminum cyminum*.

- |                                     |                                     |  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 10. El component majoritari de l'oli essencial de la fulla de menta verda ( <i>Mentha spicata</i> ) és el mentol.                                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 11. El gust amarg puede variar con la temperatura del alimento/bebida.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 12. La quinina tiene un umbral sensorial más bajo que el cloruro sódico (sal común)  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 13. Los llamados "no tastadores" presentan un umbral sensorial muy alto para la feniltiocarbamida que se une al receptor T2R38.                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 14. Las moléculas que se unen a los receptores T1R1 y T1R3 inducen el gusto dulce.   |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | 15. El lactisol es un antagonista receptorial que puede reducir el gusto dulce.  |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | 16. Los enantiómeros de una molécula pueden dar lugar a diferentes olores.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 17. El lugol és un compost de iode que permet detectar midó en una mostra.   |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | 18. El midó és un sucre reductor que reacciona amb el 3,5-Dinitrosalicilic (3,5-DNS) provocant que canviï de color.                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 19. L'alfa-amilasa trenca els enllaços del midó.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 20. La salivació varia per estimulació mecànica (masticació) però no per estimulació química (sal – àcid)  |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | 21. Si la combustió de 1g de fruit sec ha provocat un augment de 15 graus de temperatura a 100mL d'aigua significa que s'han generat 200 calories. |

¿Una molécula puede inducir dos gustos básicos diferentes? ¿Porqué? Pon algún ejemplo

Conecta con flechas las moléculas/grupos funcionales con el tipo de olor que "producen"

