

6,2

Examen S.O.
Assort (8)

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: 1er GCC

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

15

ACTIVITAT D'AVALUACIÓ DE PRÀCTIQUES

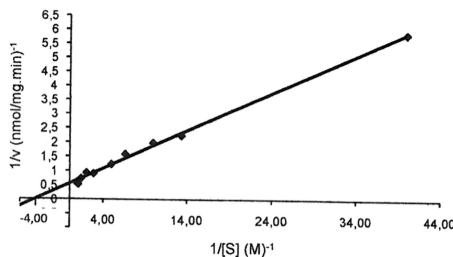
1.- V F (cada pregunta ben contestada suma 1 punt, les mal contestades resten 1 punt)

<input checked="" 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 polifenoloxidasas.

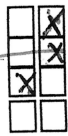
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input 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*) té aroma anisat.
9. El comí està constituït pel fruit de *Cuminum cyminum*.



10. El component majoritari de l'oli essencial de la fulla de menta verda (*Mentha spicata*) és el mentol.
11. El gust amarg puede variar con la temperatura del alimento/bebida.
12. La quinina tiene un umbral sensorial más bajo que el cloruro sódico (sal común)
13. Los llamados "no tastadores" presentan un umbral sensorial muy alto para la feniltiocarbamida que se une al receptor T2R38.
14. Las moléculas que se unen a los receptores T1R1 y T1R3 inducen el gusto dulce.
15. El lactisol es un antagonista receptorial que puede reducir el gusto dulce.
16. Los enantiómeros de una molécula pueden dar lugar a diferentes olores.
17. El lugol és un compost de iode que permet detectar midó en una mostra.
18. El midó és un sucre reductor que reacciona amb el 3,5-Dinitrosalicílic (3,5-DNS) provocant que canviï de color.
19. L'alfa-amilasa trenca els enllaços del midó.
20. La salivació varia per estimulació mecànica (masticació) però no per estimulació química (sal - àcid)
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

Sí, debido a que estas captan los gustos
por medio del S.N por lo tanto se puede
percebir dos gustos a la misma vez ya que
por medio de la lengua percibe los
gustos por medio del mensaje que se llegan al
cerebro un alimento, etc. Helado de limón

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

