

(7,4)  
 Examen 5,7  
 Ass't (10)

**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:** 16CCG

**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

17

**ACTIVITAT D'AVUACIÓ DE PRÀCTIQUES**

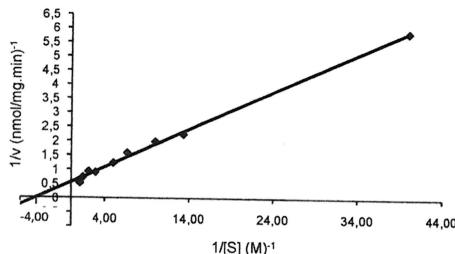
**1.- V F (cada pregunta ben contestada suma 1 punt, les mal contestades resten 1 punt)**

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

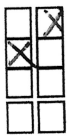
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 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*) te 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 es un compost de iode que permet detectar midó en una mostra.
18. El midó es 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

~~Si, esto depende de cada uno y del ejemplo de la situación (entorno) que vivamos,~~

**NO,** apesar de que su intensidad puede variar no cambia la percepción de dos gustos básicos. El caso del limón es de un gusto cítrico ningún más.

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

