



Ecodiseño en el Envase de Alimentos

Unidad 03 Deterioro de los alimentos y métodos de conservación

Presentación García Gómez. sese@ctnc.es

3.1 CUESTIONES. UNIDAD 3 2



3.1 CUESTIONES. UNIDAD 3

■ **INDIQUE QUE RESPUESTA ES VERDADERA**

1.- El envasado de la fruta en una atmósfera sin aire:

- a) Reduce la velocidad de la reacción de decoloración, pero previene problemas de calidad resultando una solución viable.
- b) Reduce la velocidad de la reacción de decoloración, pero puede dar lugar a problemas de calidad resultando una solución viable.
- c) Aumenta la velocidad de la reacción de decoloración, pero previene problemas de calidad resultando una solución viable.

2.- El objetivo del escaldado es:

- a) Inactivar completamente todas las enzimas provocando algunos daños térmicos en los alimentos.
- b) Activar la mayoría de enzimas sin provocar grandes daños térmicos en los alimentos.
- c) Inactivar la mayoría de enzimas sin provocar grandes daños térmicos en los alimentos.

3.- Señala la respuesta correcta:

- a) La temperatura, el CO₂ y el O₂ son factores que afectan a la proliferación de microorganismos.
- b) La temperatura, el CO₂ y el O₂ pueden provocar cambios en el crecimiento de microorganismos.
- c) Las dos respuestas anteriores son correctas.

4.- La influencia del contenido de humedad se puede reducir del siguiente modo:

- a) Reduciendo el valor de aw.
- b) Liofilizando o añadiendo soluto a las soluciones.
- c) Las dos respuestas anteriores son correctas.

5.- En el tratamiento térmico para la limitación del deterioro de los alimentos:



- a) A 82-93°C se consigue la esterilización.
- b) Para garantizar la esterilización es necesario alcanzar los 121°C con calor húmedo durante 15 minutos.
- c) Para garantizar la esterilización basta con alcanzar los 121°C.

6.- En el proceso de ahumado como tecnología para la limitación del deterioro de los alimentos:

- a) El ahumado sólo aporta sabor.
- b) El humo puede ser tóxico.
- c) Todas son falsas.

7.- El envasado en atmósfera controlada:

- a) Normalmente se usa de manera conjunta con la refrigeración para ampliar la vida útil de los alimentos frescos.
- b) La fruta y verdura no procesada rompe su ciclo oxidativo, es decir, ni liberan ni consumen oxígeno.
- c) El envasado a vacío no supone una alternativa puesto que no es muy eficaz para retrasar los cambios químicos.

8.- En la conservación mediante acidificación:

- a) La adición de aceite contribuye a un mejor contacto del alimento con el aire exterior.
- b) Puede ser sólo natural.
- c) Se utiliza como líquido conservante el alcohol entre otros.

9.- En la conservación de alimentos mediante escabechado:

- a) La alta concentración de vinagre en el medio destruye el alimento.
- b) Los mohos y las levaduras son los microorganismos con menos resistencia a los ácidos.
- c) En ocasiones se le añade sal y azúcar para disminuir la resistencia de los mohos y levaduras.

10.- Métodos modernos de conservación.



- a) Radiación y campos magnéticos.
- b) Uso de microondas.
- c) Ambas son correctas.

