

El siguiente cuestionario tiene 10 preguntas, cada una con 4 posibles respuestas pero sólo una es correcta. Selecciona y marca en un círculo la letra correspondiente.

1. Cuando se agrega azúcar a través al yogurt aumenta considerablemente la cantidad de:

- a. Agua
- b. Proteínas
- c. Azúcares
- d. Enzimas

2. La presencia de toxas de antibióticos o de antifúngicos en la leche:

- a. Aumentan el crecimiento bacterial
- b. Favorece el crecimiento bacteriano
- c. Aumentan la viscosidad del producto
- d. Destruyen las proteínas y enzimas

3. La acidificación de la leche se debe a la acción de:

- a. Microorganismos y hongos de ácido láctico
- b. Enzimas tales como lipasas
- c. Bacterias acidificantes de proteínas
- d. Levaduras iniciadoras de las enzimas

4. La leche para elaborar yogurt se homogeniza con el fin de:

La composición y el valor nutritivo del yogurt es igual al de la materia prima usada, por ello se debe emplear leche de buena calidad.

Para preparar el yogurt se procede así:

1. Filtrar la leche para eliminar las impurezas.
2. Descremar la leche parcialmente.
3. Homogenizar la leche para evitar la separación de la crema y adquirir mayor viscosidad.
4. Calentar la leche para destruir los gérmenes nocivos o patógenos. (90°C).
5. Inocular la leche cuando tenga 42°C de temperatura con cultivo puro de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus bulgaricus*.

- a. 75°C
- b. 40-45°C
- c. 60°C

La temperatura de incubación del yogurt es de:

- a. 30-34°C
- b. 40-45°C
- c. 50-54°C
- d. 55-62°C

5. La acción óptima para lograr el yogurt es de:

6. Incubar a 40-42°C en caja de icopor o baño maría a 42-45°C.
7. Agitar cuando el coágulo esté medianamente firme. (0,85%0.
8. Refrigerar para detener la acidificación.
9. Agregar la mermelada mezclando perfectamente para homogenizar.
10. Endulzar el yogurt ya sea en seco o empleando melado.
11. Empacar el yogurt en cajas de cartón plastificado o en recipientes de vidrio.
12. Conservar el yogurt en refrigerador a 4-5°C.

Un yogurt de óptima calidad debe tener sabor ácido pero no muy fuerte, aroma fresco, textura espesa y lisa.

- a. 15-20
- b. 30-45
- c. 45-60

Compare sus respuestas con la página 21.

Autoevaluación final

estruqA no sioH

El siguiente cuestionario tiene 10 preguntas, cada una con 4 posibles respuestas, pero sólo una es correcta. Selecciónela y encierre en un círculo la letra correspondiente.

1. Cuando se agrega azúcar a frutas al yogurt aumenta considerablemente la cantidad de:
 - a. Agua.
 - b. Proteínas.
 - c. Azúcares.
 - d. Enzimas.
2. La presencia de trazas de antibióticos o desinfectantes en la leche:
 - a. Aumentan el crecimiento bacterial.
 - b. Frenan el crecimiento bacterial.
 - c. Aumentan la viscosidad del producto.
 - d. Destruyen las proteínas y enzimas.
3. La acidificación de la leche se debe a la acción de:
 - a. Microorganismos productores de ácido láctico.
 - b. Enzimas sobre las vitaminas.
 - c. Bacterias productoras de proteínas.
 - d. Levaduras inhibitoras de las enzimas.
4. La leche para elaborar yogurt se homogeneiza con el fin de:
 - a. Destruir las bacterias productoras del aroma.
 - b. Acelerar la oxidación de la grasa.
 - c. Aglomerar los glóbulos de grasa.
 - d. Evitar la separación de crema.
5. La leche para elaborar yogurt se puede descremar:
 - a. 1-2%.
 - b. 5-10%.
 - c. 20-22%.
 - d. Totalmente.
6. La inoculación del cultivo a la leche para elaborar yogurt se hace a una temperatura de:
 - a. 12°C.
 - b. 25°C.
 - c. 40-45°C.
 - d. 60°C.
7. La temperatura de incubación del yogurt es de:
 - a. 32-34°C.
 - b. 40-45°C.
 - c. 52-54°C.
 - d. 58-62°C.
8. La acidez óptima para agitar el yogurt es de:
 - a. 0.60%.
 - b. 0.65%.
 - c. 0.75%.
 - d. 0.85%.
9. Cuando se agrega leche en polvo a la leche para darle mayor viscosidad se adiciona en una proporción de:
 - a. 1-2%.
 - b. 4-6%.
 - c. 8-9%.
 - d. 10-12%.
10. Cuando el yogurt se conserva a temperatura de 10°C su período de conservación en días es de:
 - a. 3-4.
 - b. 15-20.
 - c. 30-45.
 - d. 45-60.

Compare sus respuestas con la página 25.

Hoja de respuestas

Hoja de respuestas

AUTOCONTROL No. 1

1. F
2. F
3. F
4. V
5. F

AUTOCONTROL No. 2

1. F
 2. F
 3. V
 4. F
 5. V
1. ¿Qué es una solución? ¿Qué es una solución de azúcar?
2. ¿Qué sucede cuando se mezcla agua con azúcar? ¿Qué sucede cuando se mezcla agua con alcohol? ¿Qué sucede cuando se mezcla agua con aceite?
3. ¿Qué sucede cuando se mezcla agua con azúcar durante el proceso de evaporación?
4. ¿Qué sucede cuando se mezcla agua con alcohol durante el proceso de evaporación?
5. ¿Qué sucede cuando se mezcla agua con aceite durante el proceso de evaporación?

Una vez haya resuelto estas preguntas, envíelas a tu tutor.

AUTOEVALUACION FINAL

1. c
2. b.
3. a.
4. d.
5. b.
6. c.
7. b.
8. d.
9. a.
10. a.

Trabajo Escrito

OTROS EJEMPLOS

1. Qué ocurre si se emplea leche ácida para elaborar el yogurt?
2. Qué procedimiento siguió para remover la grasa de los utensilios empleados en la elaboración del yogurt?
3. Qué ocurre si observa abundante suero durante el periodo de incubación?
4. Qué características debe presentar el yogurt para poderse agitar?
5. Qué características presenta la mermelada que se agrega al yogurt?
6. Cuáles son las características del yogurt obtenido?

Una vez haya respondido éstas preguntas, envíelas a su tutor

HOJA DE RESPUESTAS

TRABAJO ESCRITO

Nombres y apellidos: _____

No de matrícula: _____

Dirección: _____

Municipio: _____ Departamento: _____

Fecha de envío: _____

No de la cartilla: _____

Si no le alcanza esta hoja, utilice una adicional

1. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
2. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
3. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
4. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
5. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
6. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
7. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
8. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
9. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.
10. Que cosa es un sistema de información y para que sirve.

Vocabulario

Hoja de Fuentes

CALORIA: Unidad de medida térmica. Equivale al calor necesario para elevar en un grado centígrado la temperatura de un gramo de agua.

EXTRACTO: Producto sólido o espeso que se obtiene evaporando un zumo o una disolución de materias vegetales o animales.

OXIDACION: Transformar un cuerpo mediante la acción del oxígeno.

PULPA: Fruta fresca deshuesada y triturada.

REFINADO: Operación que consiste en hacer más pura o más fina una materia sólida.

RETRACCION: Reducir el volumen.

ESCALDAR: Pasar un alimento por agua hirviendo durante 1 minuto e inmediatamente pasarlo por agua fría.

Bibliografía

Convenio SENA-HOLANDA. *Manual de leches ácidas*. Bogotá, Colombia. 1976.

VEISSEYRE, Roger. *Lactología técnica*. Editorial Acribia Zaragoza, España. 1980.