

OPE  
2007



2007ko  
LEP

COPE Puesto/s

<b>A-5008</b>	<b>T.S. BROMATOLOGÍA</b>
---------------	--------------------------

*Ejercicio: 1 Prueba: 2*

**CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**

*Tiempo máximo: 120 min.*

MODELO / EREDUA:

A

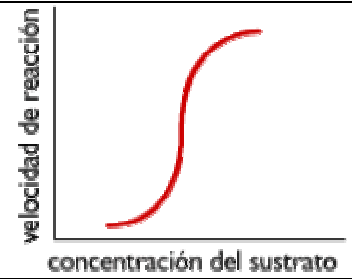
- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- A la finalización de la prueba puede llevarse este impreso.
- Compruebe, en su caso, el valor asignado a cada pregunta.
- Asegúrese de que se recoge su tarjeta de identificación personal.
- Asegúrese que ha recogido el resguardo (parte inferior izquierda del impreso de lectura óptica).
- Asegúrese que se grapa conjuntamente a este cuadernillo la hoja de lectura óptica.

Gracias por su colaboración

**1.- ¿Qué es la aw?**

**2.-Indique cual es el principio del método para la determinación del contenido en proteínas por aplicación del método Kjeldahl. ¿Cual es la indicación propuesta por el método oficial para los cereales y derivados e indicar su eficacia analítica?**

3.- La gráfica muestra los resultados de la velocidad de reacción frente a la concentración del sustrato para una enzima alostérica. Explique su significado.



4.- Indique. ¿Qué expresa el NBVT en pescados?:

**5.-¿Elabore un listado de los aditivos alimentarios en base a modo de actuación?**

**6.- Qué es la actividad diastasa en la miel?. - ¿Cuál es el principio del método para su cuantificación? -¿Cómo se expresa el resultado?**

**7.- ¿Cómo prepararía 2 litros de una solución valorada de ClH 0,1N? \***

Materiales

1. Matraz aforado de dos litros.
2. Ácido clorhídrico del 35% (Peso Molecular 36.47)
3. Bureta
4. Agua destilada
5. Erlenmeyers de 100 ml
6. Tris(hidroximetil)aminometano.
7. Cristalizador
8. Gel de sílice

**\* Realice los cálculos en el dorso de este cuestionario**

**8.- Según la norma ISO 17025, ¿Cuál es la información mínima que un se debe contemplar en un procedimiento de ensayo?**

**9.- Defina los siguientes conceptos: Incertidumbre: incertidumbre (de medida). Incertidumbre típica  $u(x_i)$ . Incertidumbre típica combinada  $u_c(y)$ . Incertidumbre expandida  $U$ . Factor de cobertura  $k$ . Sesgo.**

**10.- Indique los pasos que se deben realizar durante el procesado de las muestras previo al análisis bromatológico de las siguientes matrices alimentarias: Helados, vegetales congelados, grasas y aceites y quesos**



**11.- Defina los pasos análiticos para el cálculo de la humedad en un plato preparado con tratamiento culinario completo. El tratamiento de los resultados y los correspondientes criterios de calidad y cálculo de incertidumbre del ensayo.**

**12.-Defina el principio de los siguientes métodos analíticos así como los cálculos que se realizan para expresión de los resultados y las unidades en que se expresan cada uno de ellos:**

**Determinación de la acidez en el aceite de oliva.**

**Determinación de los índices K 232 y K 270 en aceites**

**Determinación de fluoruros en aguas mediante la técnica de electrodos selectivos**

**Determinación cuantitativa de almidón en productos cárnicos.**

**Diferenciación de la glucosa con el almidón**

