

ACTIVIDADES DE AUTOEVALUACIÓN

1. ¿Cómo se clasifican los helados en la Reglamentación técnico-sanitaria?
 - a) Helados crema, de leche, de leche desnatada, helados de agua, sorbetes y postres de helado.
 - b) Helados crema, de leche, de leche desnatada, helado, helados de agua, sorbetes y postres de helado.
 - c) Helados crema, de leche, de leche desnatada, sorbetes y postres de helado.
2. ¿Qué helados pueden recibir la denominación "mantecado" si contienen un 4% de yema de huevo como mínimo?
 - a) Helados crema, de leche, de leche desnatada, helado.
 - b) Helados crema, de leche, helado.
 - c) Helados crema, de leche, de leche desnatada.
3. ¿Entre qué rango de temperatura oscila el proceso de pasteurización de los helados?
 - a) 65-85 °C.
 - b) 75-85 °C.
 - c) 80-90 °C.
4. ¿En qué fase de la elaboración del helado las grasas se deshacen, los azúcares se disuelven, los gelificantes absorben agua y los emulsionantes desarrollan su función?
 - a) Homogeneización.
 - b) Pasteurización.
 - c) Maduración.
5. ¿En qué fase de la elaboración del helado las grasas cristalizan y se fijan los sabores en las moléculas, las proteínas se hidratan (reduciendo el peligro de formarse cristales de hielo) y los emulsionantes y estabilizantes se hinchan adecuadamente?
 - a) Homogeneización.
 - b) Pasteurización.
 - c) Maduración.
6. ¿Qué porcentaje mínimo de grasa debe contener un helado tipo crema de la máxima calidad?
 - a) 8%.
 - b) 6%.
 - c) 4%.

7. ¿Qué tipo de azúcar cristaliza a baja temperatura formando cristales muy duros y afectando negativamente a la textura del helado?
- a) Dextrosa.
 - b) Sacarosa.
 - c) Fructosa.
8. ¿Qué ingrediente tiene la característica de retener el agua, dando cuerpo y estructura al helado, reduciendo el "agua libre" y minimizando la formación de cristales de hielo?
- a) Leche en polvo desnatada.
 - b) Neutro.
 - c) Grasas de origen lácteo.
9. ¿Qué tipo de azúcar, por su bajo dulzor y poder antibacteriano, es idóneo para la elaboración de sorbetes de frutas e infusiones que tienen poca materia seca o en los sorbetes de frutas no pasteurizados?
- a) Sacarosa.
 - b) Fructosa.
 - c) Dextrosa.
10. ¿Qué azúcar contiene una mezcla al 50% de fructosa y dextrosa, tiene función de anticristalizante y baja mucho el punto de congelación del *mix*?
- a) Dextrosa.
 - b) Sacarosa.
 - c) Azúcar invertido.