CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 1° año, 1° y 2° división – Agroindustrial

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 1° año 1° y 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Tema: Uso de la soda caustica y de la cal en Agroindustria

Guía N° 9

Objetivos:

- Reconocer la importancia de la acidez y de las pectinas utilizadas en agroindustria.
- Conocer las aplicaciones de las pectinas y su relación con la acidez.

*Al finalizar la guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

- WhatsApp: 264-4-988.605
- Email: cheluis_1@hotmail.com

Actividades

33) Lee detenidamente y de forma comprensiva “EFECYTOS DE LA ACIDEZ Y LAS PECTINAS” en el manual, pág. 15.

34) ¿Que son las pectinas?, ¿Dónde se encuentran en mayor cantidad?

35) ¿Que produce una baja acidez en un dulce?, ¿cómo se corrige?

36) ¿Que frutos son ricos en pectinas?

37) ¿Que frutos son pobres en pectinas?, y estos, ¿por qué no se utilizan para dulces?

(recuerda diferenciar dulces de mermeladas).

38) ¿En qué frutos debo utilizar más azúcar?

Director: Alfredo Gonzales.