

Microorganismos en la industria alimentaria y farmacéutica

● Ejercicios

1. Microorganismo beneficioso que se usa en la producción del pan:
 - A. Levadura
 - B. Bacteria
 - C. Lactobacilo
 - D. Harina

2. ¿En qué aplicación biotecnológica se utilizan hongos?
 - A) En la obtención del cobre
 - B) En la elaboración de yogur
 - C) En la obtención de gas metano
 - D) En la producción de antibióticos

3. La levadura es uno de los ingredientes utilizados para fabricar pan. ¿Qué clase de microorganismo es la levadura?

- A) Un hongo dañino
- B) Una bacteria dañina
- C) Un hongo beneficioso.
- D) Una bacteria beneficiosa.

4. Defina probiotico:

5. Mencione 3 fuentes de probioticos

-
-
-

6. Para que los panes y otras masas, como las pizzas, sean más esponjosos se utiliza la levadura. ¿A qué tipo de organismos pertenecen la levadura?

- A) Virus.
- B) Plantas.
- C) Hongos.
- D) Bacterias.

7. Busque y escriba tres medicamentos creados a partir de microorganismos

-
-

-

8. Busque y escriba tres alimentos que tengan en su composición microorganismos

-

-

-

● Respuestas

1. A

2. D
3. C
4. Que contiene bacterias vivas que contribuyen al equilibrio de la flora intestinal y potencian el sistema inmunológico.
5. Yogurth, chucrut, kimchi, kombucha, entre otros.
6. C
7. Antibióticos, vacunas, vitaminas y hormonas, entre ellos destaca la penicilina
8. Cerveza, miso, quesos, vinos, entre otros.