

7) ¿Cuáles son los usos industriales de la maltosa?
Los jarabes comerciales ricos en maltosa son fabricados de forma enzimática a partir de almidón y se emplean para fabricar whisky y cerveza; la malta germinada, materia prima para estas bebidas alcohólicas, se obtiene mediante la germinación de la cebada por el proceso llamado maltado.

¿Cuáles son los usos industriales de la lactosa?
Industrialmente se obtiene del suero de la leche y se utiliza en la panificación para acelerar la reacción de Maillard, en confitería y en muchos productos.

8) En dónde es común encontrar la Rafinosa, estaquiosa y verbascosa? Son α -galactosacáridos que se encuentran en las leguminosas (soya, garbanzo, cacahuates, chicharos y alubias) y en algunos cereales.

9) ¿Qué efectos adversos causan los oligosacáridos rafinosa, estaquiosa y verbascosa? Fig. 2.21
productores de flatulencias.

* Para la preparación del frijol se recomienda usar hierbas y especios carminativos que relajan el esfínter y tienen efecto antiespasmódico en los músculos lisos y permiten la salida de gases sin problemas; estas incluyen albahaca, anís, yerbabuena, menta, canela, cilantro, cebolla, comino, epazote, manzanilla y romero.

10) ¿Qué oligosacárido se produce durante el calentamiento de la lactosa de la leche al epimerizarse la glucosa o fructosa? (A -O- α -D-galactopiranosil-D-fructofuranosa)

11) ¿Para qué es utilizada la lactulosa?
aplicación principal se da en el área farmacéutica como laxante

12) ¿Qué es la celobiosa? A-D- β -glucopiranosil- β -D-glucopiranosil que es la unidad repetitiva de la celulosa y la neoquestosa (fructosa-glucosifruktosa), que es un trisacárido que se localiza principalmente en los granos de elotes.

13) ¿Para qué se utilizan los fructooligosacáridos?
Funcionan como prebióticos por ser una fuente de nutrientes para la microflora colonica estimulando selectivamente las bacterias beneficiosas y favoreciendo el sistema inmunológico.