

EXAMENUL DE BACALAUREAT – 2008

**Probă scrisă la: DETERMINAREA VALORII NUTRITIVE A PRODUELOR
ALIMENTARE; TEHNICA ANALIZELOR DE LABORATOR
Proba E**

Filieră Tehnologică, Profilul: industrie alimentară

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.

I TÊTEL (30 pont) – Varianta 001

I.1. Minden alábbi kijelentéshez (1 - 5), írjátok a vizsgalapra a helyes válasznak megfelelő betűt. **(10p)**

1. A laktóz az alábbi csoportokhoz tartozik:
 - a. poliglucidok
 - b. diglucidok
 - c. triglucidok
 - d. monoglucidok
2. A fehérjék kvaternális anyagok, amelyek az alábbiakból tevődnek össze:
 - a. szén, oxigén, hidrogén és foszfor
 - b. szén, oxigén, hidrogén és kén
 - c. szén, oxigén, hidrogén és nitrogén
 - d. szén, oxigén, foszfor és nitrogén
3. A térfogatán (volumetria) az alábbi módszerek alapja:
 - a. termékek sűrűségének meghatározása
 - b. termékek nedvességének meghatározása.
 - c. termékek minőségének meghatározása.
 - d. termékek aromájának meghatározása.
4. A refraktoros méréssel meghatározható:
 - a. a termék szárazanyagtartalma
 - b. a termék nedvességtartalma
 - c. a termék alkoholos koncentrációja
 - d. a termék sűrűsége.
5. A legtokéletesebb leírása a minőségnek a szakleírás:
 - a. preferenciális módszer
 - b. profilos módszer
 - c. egyszerű pontozott módszer
 - d. kommentált pontos módszer

I.2. Az **A** oszlopban vannak **szerves anyagok** a protidok csoportjából, a **B** oszlopban pedig ezeknek az anyagoknak a **jellegzetes tulajdonságaik**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Szerves anyagok	B. Jellegzetes tulajdonságok
1. glikokol	a. egy polipeptid, amelyet a hasnyálmirigy termel b. könnyen felszívódik a szervezetben és a méregtelenítési folyamatokban használdik fel.
2. metionin	c. egy tripeptid, amely az élő szervezetben oxido-redukáló folyamatokban vesz részt.
3. inzulin	d. a cistein mellett, a kénfehérje fő forrását jelenti és hozzájárul a májsejtek regenerálásához
4. albumózok és peptonok	e. hidrolizálható a szacharáza enzim hatására
5. glutationok	f. olyan fehérje anyagok, amelyeket a fehérjék részleges hidrolízisével állítanak elő.

I.3. Írjátok a vizsgalapra minden kijelentés betűjét (**a, b, c, d, e**) és melléje jegyezzétek **A** betűvel, ha helyes, vagy **F** betűvel, ha helytelen a kijelentés. **(10p)**

- a.** Amikor a 10 pontos értékelési rendszert alkalmazzák, minden tulajdonságnak adnak 10 értékelési lépcsőt.
 - b.** A savasság kifejezését Thörner fokokban, a tej és tejtermékekénél alkalmazzák
 - c.** A volumetrikus analízis elvi módszere a titrálás.
 - d.** A zsírok hidrolíziséből, glicerin és zsírsavak származnak.
 - e.** A refrakciós mutató nem változik az oldat koncentrációjának függvényében.
-