

**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 TÉTEL (30 pont) – Varianta 006**

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

1. A szárazanyag meghatározása refraktométeres módszerrel alkalmazható a:
  - a. dzsemeknél
  - b. tejtermékeknél
  - c. szeszes italoknál
  - d. gabonaféléknél
2. A glukóz nagyon könnyen oldódik az:
  - a. alkoholban
  - b. szerves vegyszerekben
  - c. vízben
  - d. protidokban
3. A szacharóz az alábbi csoportokhoz tartozik:
  - a. monoglucidok
  - b. diglucidok
  - c. triglucidok
  - d. heterozidek
4. Az érzékszervi analízisnél a helyiség hőmérséklete:
  - a. 18-20°C
  - b. 20-22°C
  - c. 15-20°C
  - d. 20-25°C
5. A nedvességtartalom meghatározása szárítással kimutatja:
  - a. a víztartalmat a vizsgálandó termékből
  - b. szárazanyagtartalmat a termékből
  - c. cukortartalmat a termékből
  - d. a termék sűrűségét

**I.2.** Az **A** oszlopban találhatók **a szerves anyagok**, a **B** oszlopban ezek más **elnevezése**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között. **(10p)**

| <b>A. Szerves anyagok</b> | <b>B. Elnevezések</b> |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. glukóz                 | a. glicin;            |
| 2. szacharóz              | b. szőlőcukor         |
| 3. glikokol               | c. nádcukor           |
| 4. fruktóz                | d. gyümölcscukor      |
| 5. maltóz                 | e. valin              |
|                           | f. lerakódott cukor   |

**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. Az amiláza hatása alatt a keményítő felbomlik maltózáig.
  - b. A relatív sűrűség piknométerrel mutatható ki.
  - c. A refraktométeres módszert alkalmazzák az alkoholos koncentráció megállapításánál.
  - d. A gravimetria egy mennyiségmeghatározó módszer.
  - e. A 10 pontos rendszer alkalmazásakor meghatározunk egy minimális pontszámot minden jelleghez.
-