

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 011

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

1. A protidek makromolekulái az alábbiakból tevődnek össze:
 - a. aminosavak
 - b. zsírsavak
 - c. monoglucidok
 - d. glicerin
2. Redukcióval a monoglucidok átalakulnak :
 - a. cetózra
 - b. aldózra
 - c. polialkoholra
 - d. savra
3. A sűrűség kimutatható:
 - a. refraktométerrel
 - b. polariméterrel
 - c. hektoliter mérleggel
 - d. areométerrel
4. A legtokéletesebb módszeres leírása a minőségnek a következő :
 - a. preferenciális módszer
 - b. profilos módszer
 - c. egyszerű pontos módszer
 - d. kommentált pontos módszer
5. A kis pontos értékelési módszer az alábbi:
 - a. 20 pont
 - b. 10 pont
 - c. 15 pont
 - d. 7 pont

I.2. Az **A** oszlopban vannak **anyagok a lipidek csoportjából**, a **B**, oszlopban pedig ezek **specifikus jellegzetességei**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között (10p)

A. Anyagok a lipidek csoportjából	B. Specifikus jellegzetességek
1.gliceridek	a.a molekulájukban van legalább egy duplakötés
2.szteridek	b. csoportjukhoz tartozik a koleszterol
3.foszfatidek	c. aminosavak láncolatából állnak
4.telített zsírsavak	d. komplex lipidek csoportjához tartozik
5.telítetlen zsírsavak	e. csoportjukhoz tartozik a sztearinsav
	f. zsíroknak is nevezik

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.

- a. Az inzulin hormon befolyásolja a glukóz mennyiség növekedését a vérben
 - b. A 100 pontos értékelési rendszerben, a pontok minőségi százaléknak számítanak.
 - c. Az aromák meghatározásánál az első lépés meghatározni az ízek és szagok erősségét.
 - d. A legbiztosabb meghatározása a sűrűségnek az, amikor denzimétert használnak.
 - e. A savasság mérését Thörner fokban a tejnél és a tejtermékeknél alkalmazzák.
-