

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 012

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

1. A glukóz ciklikus piranózikus szerkezete tartalmaz:
 - a. három atom szenet
 - b. négy atom szenet
 - c. öt atom szenet
 - d. hat atom szenet
2. A glikolízis folyamat alatt felszabadult energia makroergikus anyagokban raktározódik el mint:
 - a. glikogén
 - b. cukorszint
 - c. ADP
 - d. ATP
3. A koleszterol képviseli a:
 - a. fitoszterolokat
 - b. zooszterolokat
 - c. foszfatideket
 - d. lecitineket
4. Az érzékszervi tulajdonságok aprólékos jellemzése a termékeknél megvalósítható ha alkalmazzuk a :
 - a. kommentált pontozási rendszert
 - b. egyszerű pontozási rendszert
 - c. 10 pontos értékelési rendszert
 - d. 5 pontos értékelési rendszert
5. A sűrűség legpontosabb kimutatására alkalmazzuk a :
 - a. areométert
 - b. laktodenzimétert
 - c. piknométert
 - d. alkoholmétert

I.2. Az **A** oszlopban találhatók **felszerelések**, melyeket laboratóriumban használnak, a **B** oszlopban pedig ezek **alkatrészei**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Felszerelések	B. Alkatrészek
1 hektoliteres mérleg	a. mozgóaljzatú henger
2. refraktométer	b. mérőgomb
3. polariméter	c. optikai prizma
4. Mohr-Westphal mérleg	d. analízor
5. umidiméter	e. úszó
	f. hűtő

- 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.** A glikokol egy diamino-monokarboxilis aminosav.
 - b.** A dikarbonilikus duplakötésű diglucidoknak redukciós tulajdonságaik vannak.
 - c.** A leucin abszolút szükséges a fiatal szervezetnek.
 - d.** A refraktométeres módszer az átlátszó anyagok azon tulajdonságaira alapszik, amelyek eltérítik a rajtuk átmenő fénysugarakat.
 - e.** A zsírok összetételében vannak páros számú szénatomokból álló zsírsavak.
-