

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 014

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

1. Az oleinsav hidrogénezésével előállítható a:
 - a. sztearinsav
 - b. palmitinsav
 - c. butánsav
 - d. linoleinsav
2. A glukózt még nevezhetik:
 - a. nádcukornak
 - b. szőlőcukornak
 - c. szukróznak
 - d. levulóznak
3. A komplex zsírok a következők :
 - a. gliceridek
 - b. ceridek
 - c. szteridek
 - d. foszfatidek.
4. A profilos diagrammát az eredmények kiértékelésére a következő módszereknél használják:
 - a. pontos értékelési módszerek
 - b. minőségleírási módszerek
 - c. megkülönböztető módszerek
 - d. rangsorolós módszerek
5. A „Lacta” mérleget a következő kimutatásoknál alkalmazzák:
 - a. vaj savassága
 - b. vaj alkalinitása
 - c. vaj nedvességtartalma
 - d. vaj viszkozitása

I.2. Az **A** oszlopban vannak **anyagcsere reakciók**, a **B** oszlopban pedig az ezeknek megfelelő **átalakulások természete** a szervezetben. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között (10p)

A. Anyagcsere reakciók	B. Átalakulások természete a szervezetben
1. emésztő anyagcsere	a. a zsírok átalakulása a bélben való felszívódás után
2. a glucidok közvetítő anyagcseréje	b. az élelmiszerek átalakulása az enzimek hatása alatt az emésztőüregben
3. a zsírok közvetítő anyagcseréje	c. az aminosavak átalakulása a bélben való felszívódás után
4. a protidok közvetítő anyagcseréje	d. a maximális energiafogyasztás az életfunkciók fenntartásához
5. alap anyagcsere	e. a glucidok átalakulása a bélben való felszívódás után
	f. minimális energiafogyasztás az életfunkciók fenntartásához
I.3. Írjátok a vizsgalapra a kijelentés betűit (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 érzékszervi tulajdonságnak 9 fokozatot adnak.
 - b. A direkt módszerek közül a leghasználtabb a nedvességkicsapódás szárítással
 - c. Az olajok sűrűségét a Mohr-Westphal mérleggel mutatják ki
 - d. A savasság kifejezése Thörner fokban a tejnél és a tejtermékeknél lehetséges.
 - e. A profilos módszer igen hasznos a gyártási receptek előállításánál.
-