

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 015

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

- 1.A monoglucidek redukciója során átalakulnak:
 - a. cetózra
 - b. aldózra
 - c. polialkoholra
 - d. savra
2. A fruktózt még nevezhetik :
 - a. nádcukornak
 - b. szőlőcukornak
 - c. szukróznak
 - d. levulóznak
3. Az aminosavak kondenzálásával kialakulnak a:
 - a. peptidek
 - b. aminek
 - c. cetosavak
 - d. alkoholok
4. Az 5 pontos értékelési rendszerben minden tulajdonságnak adnak:
 - a. 4 értékelési fokozatot
 - b. 5 értékelési fokozatot
 - c. 6 értékelési fokozatot
 - d. 10 értékelési fokozatot
- 5.A hektoliteres mérleget használják az alábbiak mérésére:
 - a. gabonafélék nedvessége
 - b. olajmagvak nedvessége
 - c. hektoliter tömeget
 - d. gabonafélék sűrűsége

I.2. Az A oszlopban találhatók a szerves anyagok, a B oszlopban pedig ezeknek az anyagoknak a jellegzetes fizikai tulajdonságai. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Szervesanyagok	B. Fizikai tulajdonságok
1. telített zsírsavak	a. keményítő édes ízzel
2. telítetlen zsírsavak	b. az alsóbbrendűek vízben oldódnak
3. glikokol	c. vízben oldhatatlanok
4. peptidek	d. az optikai működése ártalmas
5. fruktóz	e. alkoholban oldhatatlan
	f. optikailag aktív anyag

I.3. Îrjați 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.** A nedvesség elpárologtatásához leggyakrabban használt módszer a szárítási módszer.
 - b.** A vegyszerek forrási pontja, amelyet a nedvesség meghatározásánál alkalmaznak, nagyobb kell legyen mint 100°C .
 - c.** Az aromák vizsgálatánál az első lépés, megállapítani az ízek és szagok erősségét.
 - d.** A refraktométeres módszert az alkohol sűrűségének meghatározásánál alkalmazzák
 - e.** Minél nagyobb a hektolitertömeg, annál nagyobb a liszthozam.
-