

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 016

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

1. Az aminosavak dekarboxilálása során keletkeznek:
 - a. aminok és széndioxid
 - b. cetosavak és ammóniák
 - c. telített zsírsavak és ammóniák
 - d. hidroxisavak és ammóniák
2. A szacharózt még nevezhetjük:
 - a. lerakódott cukornak
 - b. szőlőcukornak
 - c. szacharóznak
 - d. levulóznak
3. Glikogénogénézis az a folyamat, amikor a fölösleges glukóz átalakul :
 - a. foszfoglicerikus aldehiddé
 - b. glikogénné
 - c. tejsavvá
 - d. galaktózzá
4. A 10 pontos értékelési rendszerben minden tulajdonságra adnak:
 - a. 9 fokozati értékelést
 - b. 11 fokozati értékelést
 - c. 20 fokozati értékelést
 - d. 10 fokozati értékelést
5. A refraktométeres módszerrel meghatározható:
 - a. A liszt nedvességtartalma
 - b. Az olajok sűrűsége
 - c. A levek savassága
 - d. A cukorszörpök koncentrációja

I.2. Az A oszlopban található a lipidek csoportjához tartozó anyagok, a B oszlopban pedig ezek jellegzetes tulajdonságai. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Lipidek csoportjához tartozó anyagok	B Jellegzetes tulajdonságok
1. telítetlen zsírsavak	a. a komplex lipidek csoportjához tartoznak
2. ceridek	b. a molekulájukban van legalább egy duplakötés
3. cerebrozidek	c. egy védő réteget képez a levelek és gyümölcsök felületén
4. telített zsírsavak	d. ebből a csoportból származik a sztearinsav
5. gliceridek	e. aminosavak láncolatából alakulnak ki
	f. zsíroknak is nevezik

I.3. Îrjaťok 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 eltávolítására az indirekt módszerek közül a leggyakrabban használt a szárítás.
 - b.** A hektolitertömeg jelenti a gabonafélék térfogata és tömege közötti arányt (kg/hl).
 - c.** Az érzékszervi tulajdonságok ellenőrzése a húsnál a forma és a méretek megvizsgálását jelenti.
 - d.** A szilárd anyagok elektromos ellenállása fordítottan arányos a nedvességtartalmukkal.
 - e.** A cukornak az érzékszervi vizsgálata jelenti a szín megállapítását a Pekar módszerrel.
-