

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 TÊTEL (30 pont) – Varianta 018

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

1. A glikogenolízis folyamata jelenti:
 - a. Az energia fokozatos felszabadulását
 - b. Formálását és raktározását a glikogénnek
 - c. A glikogén felbomlását glukózza
 - d. A fölösleges glukóz átalakulását zsírokra
2. A zsírban oldódó vitaminok szállítása a szervezetben megvalósítható :
 - a. protidekkel
 - b. lipidekkel
 - c. fehérjékkel
 - d. glucidekkel
3. Az aminosavak dekarboxilálása egy jellegzetes reakció a:
 - a. bakteriális romlásra
 - b. fehérjék szintézisére
 - c. enzimek szintézisére
 - d. antitestek kialakulására
4. Egy nagy pontos értékelési rendszer lehet:
 - a. 20 pontos
 - b. 15 pontos
 - c. 80 pontos
 - d. 60p pontos
5. A savasság kimutatására titrált alkalmaznak, amelyek a következőre alapulnak :
 - a. az indikátorpapír nedvesítése a vizsgálandó vegyületből
 - b. színskálára
 - c. a direkt titrálására egy térfogat vegyületnek egy alkalinos oldattal a semleges reakcióig
 - d. a direkt titrálására egy térfogat vegyületnek a vizsgálandó oldatból egy savas oldattal a semleges reakcióig.

I.2. Az A oszlopban találhatók érzékszervi analízisek módszerei, a B oszlopban pedig lesögezitek a kitűzött célokat ezek felhasználásával. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Analízis módszerek	B. Kitűzött célok
1. alacsony pontszámú értékelési rendszer	a. az érzékszervi tulajdonságok magasfokú kibontakozása;
2. átlagos pontszámú értékelési rendszer	b. a termék besorolása különböző minőségi osztályokba
3. nagy pontszámú értékelési rendszer	c. minden jellemző kibontakoztatása
4. profilos rendszer	d. a fogyasztók reagálása egy termékkel szemben
	e. az aromája és állaga egy terméknek
	f. a termékek megkülönböztetése egyetlen tulajdonság alapján

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.** A zsírok a belekbe kerülve először emulzióvá alakulnak, az emésztési sók hatására
- b.** A közvetítő anyagcsere magába foglalja az élelmiszerek átalakulását az emésztő rendszerben az enzimek hatására.
- c.** A peptidek oldhatatlanok az alkoholban és szerves oldatokban.
- d.** A kamaszkor növekedési időszakában dominál az anabolizmus.

A natrium-hidroxid oldat titerjének meghatározásához, amelyet alkalmaznak a savmérésnél, kalium-hidroxid oldatot használnak..
