

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 019

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

1. A maltóz a következő csoportokhoz tartozik:
 - a. monoglucidok
 - b. diglucidok
 - c. triglucidok
 - d. heterozidok
2. A telített zsírsavak semlegesítésével nyerünk :
 - a. szappanokat
 - b. észtereket
 - c. peroxidokat
 - d. halogén származékokat
3. A refraktométert alkalmazzák a következő méréseknél :
 - a. sűrűség
 - b. a cukoroldatok koncentrációja
 - c. alkohol koncentráció
 - d. gabonafélék nedvességtartalma
4. A gabonafélék érzékszervi analízise magába foglalja a következő mutatók megállapítását:
 - a. üvegeesség, hektolitertömeg, a gabonaszemek külleme, színe
 - b. hektolitertömeg, gabonaszemek külleme, színe, szaga
 - c. gabonaszemek fertőzési fokát, színét, üvegeességét, hektoliter tömegét
 - d. a gabonaszemek küllemét, színét, szagát, ízét, fertőzési fokát
5. A savassági mutató jelenti :
 - a. nátrium-hidroxid térfogatát ml-ben, amely szükséges 100 g tejtermék savasságának semlegesítésére
 - b. szükséges sósav mennyiséget mg-ban, amely elegendő a szabad zsírsavak semlegesítésére egy gramm termékben
 - c. szükséges kálium-hidroxid mennyiséget mg-ban, amely elegendő a szabad zsírsavak semlegesítésére egy gramm termékben
 - d. szükséges ezüst-nitrátot ml-ben, 100 g termékben található savasság semlegesítésére

I.2. Az A oszlopban szerves anyagok vannak, amelyek az élelmiszerek összetételében találhatók, a B oszlopban pedig ezek elnevezései. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B. oszlopban levő betűk között (10p)

A. Szerves anyagok	B. Elnevezések
1. sacharóz	a. valin
2. glukóz	b. dextróz
3. glikokol	c. szukróz
4. α -amino- β -dimetilpropion sav	d. levulóz
5. fruktóz	e. glicin;
	f. leucin

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.** Glikogenogenezis akkor megy végbe, ha az élelmezés szegényes glucidokban.
 - b.** A laboratóriumban a munkahőmérséklet 20°C .
 - c.** A zahariméter egy különleges polariméter speciálisan fokozva, úgy, hogy lehetséges legyen egy oldatban levő cukortartalom direkt leolvasása százalékban
 - d.** A hústermékek érzékszervi analízise során kimutatják a színt Pekar féle módszerrel..
 - e.** A friss gyümölcs és zöldségeknek érzékszervi analízis alapján,kimutatják a színét, a héj és a burok küllemét.
-