

**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 020**

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

1. A telített zsírsavak csoportjához tartoznak:
  - a. butánsav
  - b. erucikus sav
  - c. linoleinsav
  - d. oleinsav
2. Az aminosavak reakcióba lépnek aldehidekkel, keletkezve :
  - a. Schiff bázisok
  - b. hidroxisavak
  - c. aminok
  - d. cetosavak
3. A maltóza hidrolízise során keletkezik :
  - a. zacharóz
  - b. glukóz
  - c. laktóz
  - d. galaktóz
4. A húskonzerveknél érzékszervi vizsgálattal kimutatható :
  - a. fehérjetartalom
  - b. zsírtartalom
  - c. nedvességtartalom
  - d. a kötőanyag színe és átláthatósága
5. A nyálkás amiláz lehet :
  - a. maltáz
  - b. laktáz
  - c. ptialináz
  - d. szacharáz

**I.2. Az A oszlopban találhatók minőség értékelő rendszerek, a B oszlopban pedig ezek alkalmazási módjai minden rendszernek megfelelően. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)**

| <b>A.Minőség értékelő rendszerek</b> | <b>B.Alkalmazási módjai</b>                                                                                                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 5 pontos értékelési rendszer      | a. a vizsgált termékeket megjegyezik egy számozott skálán, semmi magyarázat nélkül;                                                        |
| 2. 10 pontos értékelési rendszer     | b. a vizsgált termékeket minősítik egyszerűen vagy aprólékosan;                                                                            |
| 3. 20 pontos értékelési rendszer     | c. a termék minden tulajdonságának kibővítésével, leszögeznek milyen feltételek mellett adnak minimális, közepes, vagy maximális pontozást |
| 4. egyszerű pontos rendszer          | d. megállapítanak 6 értékelési fokozatot minden egyes érzékszervi tulajdonságnak                                                           |
| 5. kommentált pontos rendszer        | e. egy termék aromájának és küllemének kiértékelésére megállapítanak 11 értékelési fokozatot külön minden                                  |

(10p)

- A nátrium-hidroxid oldatok savas közegben való titrálásához oxálisavas 0,1n oldatot használnak.

**(10p)**