

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 021

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

1. A zacharóz az alábbi csoporthoz tartozik:
 - a. monoglucidek;
 - b. diglucidek;
 - c. triglucidek;
 - d. heterozidek.
2. A monoglucidek vízben oldhatósága tulajdonítható:
 - a. karbonil csoportnak a molekulában
 - b. aszimmetrikus karboniloknak a molekulában
 - c. hidroxil csoportnak a molekulában
 - d. optikus működése a monoglucideknek
3. A zsírok avasodása lelassítható, ha:
 - a. a zsírok melegített helyiségben vannak tárolva
 - b. a zsírok levegővel érintkeznek
 - c. a zsírok tartalmazznak telítetlen zsírsavakat a molekulájukban
 - d. a zsírok száraz helyiségekben vannak tárolva.
4. A refraktométerrel kimutatható:
 - a. az anyag szárazanyaga
 - b. az anyag nedvessége
 - c. a termék alkohol koncentrációja
 - d. a termék sűrűsége
5. A legökölhetőbb leírása a minőségnek az alábbi:
 - a. preferenciális módszer
 - b. profilos módszer
 - c. az egyszerű pontos módszer
 - d. kommentált pontos módszer

I. 2. Az A oszlopban vannak a **kémiai reakciók**, a B oszlopban pedig **reakciótermékei** a zsíroknak. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10.p)

A.Kémiai reakciók	B. Reakció termékek
1. zsírok hidrolízise	a. aminosavak
2. zsírok szponifikálása	b. peroxidok
3. hő általi felbomlás	c. tristearinok
4. triolin hidrogénezése	d. zsírsavak és glicerín
5. zsírok avasodása	e. zsírsavak sói
	f. akrolein

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. (10 p)

- a. Amikor a 10 pontos értékelési rendszert alkalmazzák, minden jellemzőnek adnak 11 értékelési lépcsőt.

- b. A savasság kifejezését Thörner fokban a tejnél és a tejtermékeknél használják.
- c. A térfogatos analízis módszere a titrálás.
- d. A refrakciós mutató változik az oldat koncentrációjának függvényében
- e. Az ózok könnyen oldódnak vízben.

■