

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 023

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

1. A pentozáknak molekulájában van:
 - a. Három szénatom
 - b. Négy szénatom
 - c. Öt szénatom
 - d. Hat szénatom
2. A monoglucidek optikai működése tulajdonítható:
 - a. Karbonil csoportnak a molekulában
 - b. Aszimmetrikus karboniloknak a molekulában
 - c. Hidroxilcsoportnak a molekulában
 - d. Monoglucidok optikai működésének
3. A glikogenolízis folyamat jelenti:
 - a. Az fokozatos energia felszabadulását;
 - b. A glikogén formálását és raktározását
 - c. A glikogén felbomlását glukózra
 - d. A főlegesen glukóz felbomlását zsírokra
4. az oleinsav hidrogénezésével nyerhetünk
 - a. sztearinsavat
 - b. palmitinsavat
 - c. butánsavat
 - d. linoleinsavat
5. A protidek makromolekulája összetevődik:
 - a. aminosavakból
 - b. zsírsavakból
 - c. monoglucidokból
 - d. glicerinből és zsírsavakból

I.2. Az **A** oszlopban található a **minőségértékelő rendszer**; a **B** oszlopban az **értékelési módszer**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Minőségértékelő rendszer	B.Értékelési módszerek
1. 5 pontos értékelési rendszer	a. A termékek meg vannak jegyezve egy számlépcsős eszközzel, semmi magyarázat nélkül;
2. 10 pontos értékelési rendszer	b. A termékek értékelve vannak egyszerű minősítéssel aprólékos leírás nélkül
3. 20 pontos értékelési rendszer	c. Minden jellemző kimutatása, pontosítva milyen körülmények között kaphatnak minimális, maximális vagy közepes pontozást
4. egyszerű pontos rendszer	d. Megállapítanak 6 értékelési fokozatot minden érzékszervi tulajdoságnak
5. kommentált pontos rendszer	e. Az aroma és a küllem értékelése egy terméknek
	f. Meghatároznak 11 értékelési fokozatot minden

(10p)

- a. A zsírok hozzájárulnak az antitestek kialakulásához a szervezetben
- b. Az egyszerű zsírok könnyen hidrolizálhatók a szervezetben
- c. A protidok kvaternális anyagok, összetevődnek hidrogén oxigén és nitrogénből.
- d. A legtökéletesebb leírása a minőségnek a szakleírás
- e. A élelmiszerek érzékszervi tulajdonságainak mennyiségi értékelésére gyakran alkalmazzák a preferenciális módszereket.