

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 025

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

- Az 5 pontos értékelési rendszerben, minden tulajdonságnak adnak:
 - 4 értékelési fokozatot;
 - 5 értékelési fokozatot;
 - 6 értékelési fokozatot;
 - 10 értékelési fokozatot.
- A hektoliteres mérleget alkalmazzák a következő kimutatásokhoz:
 - Gabonák nedvessége
 - Olajosmagvak nedvessége
 - Hektolitertömeg
 - Gabonák sűrűsége
- Az uronikus savak a monoglucidokban a következő reakciók után alakulnak ki:
 - energikus oxidálás
 - gyenge oxidálás
 - redukció
 - oxidálás speciális körülményekben.
- A zsírfehérjék tartalmaznak prosztetikus csoportokat:
 - egy pentóza és egy hexóza;
 - foszforsavat;
 - zsírokat;
 - fém ionokat.
- A glikogenolízis jelenti :
 - a glikogén romlási folyamatát
 - a glikogén alakulási folyamatát;
 - a glukóz romlási folyamatát;
 - a zsírok romlási folyamatát ;

I. 2. Írjátok a vizsgalapra az összefüggéseket az **A** oszlopban található **analízis módszerek** számai és a **B**, oszlopban található **felszerelések** betűi között. **(10p)**

A. Analízis módszerek	B. Felszerelések
1. Refraktométeres módszer	a. Umidiméter
2. Konduktométeres módszer	b. Refraktométer
3. Hektolitertömeg mérése	c. Etuva
4. Nedvességtartalom mérése szárítással	d. Mohr-Westphal mérleg
5. Sűrűség mérése	e. Hektoliter mérleg
	f. Polariméter

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.** Az alapanyagcsere jelenti a minimális energiafogyasztást, amely szükséges az életfunkciók fenntartásához a szervezetben
 - b.** A lipogenezis a zsírok romlási folyamata lipázok hatására;
 - c.** A karboxil csoport az aminosavak szerkezetében adja ezeknek a savas jellegét
 - d.** A glucidok oldhatatlanok a szerves vegyületekben
 - e.** Az első lépés az aromák megállapításánál az ízek és szagok erősségének értékelése.
-