

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 028

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

1. A nedvesség mérése konduktométeres módszerrel megvalósítható:
 - a. etuvával;
 - b. umidiméterrel;
 - c. hektoliteres mérleggel;
 - d. areométerrel
2. A volumetria egy alapszámítás a következőkre:
 - a. termékek sűrűségének kiszámítása;
 - b. termékek nedvességtartalmának kiszámítása;
 - c. termékek minőségének meghatározása;
 - d. termékek színének meghatározása;
3. A piranozikus ciklus a glukóz szerkezetéből tartalmaz:
 - a. három szénatomot
 - b. négy szénatomot
 - c. öt szénatomot
 - d. hat szénatomot
4. A felszabadult energia a glikolízis folyamatból makroergikus anyagokban raktározódik el mint:
 - a. glikogén
 - b. cukorszint;
 - c. ADP
 - d. ATP
5. A koleszterol képviselője a :
 - a. fitoszteroknak
 - b. zooszteroknak
 - c. foszfatideknek
 - d. lecitineknek

I. 2 A oszlopban található az **analízis módszerek** és a B oszlopban pedig a **felszerelések** ezek elvégzésére. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Analízis módszerek	B. Felszerelések
1. Refraktométeres módszer	a. Umidiméter
2. Konduktométeres módszer	b. Refraktométer
3. Az alkoholos koncentráció kimutatása	c. Lacta mérleg
4. A vaj nedvességtartalmának kiszámítása	d. Mohr-Westphal mérleg
5. A sűrűség kiszámítása	e. Ebuliométer
	f. Hektoliter mérleg

I.3. Írjátok a vizsgalapra minden kijelentés betűjét **(a, b, c, d, e)** és melléje jegyezzétek **A** betűvel, ha helyes, vagy **F** betűvel, ha helytelen a kijelentés. **(10p)**

- a.** A glikokol egy monoamino-monokarboxilikus aminosav
- b.** A katabolizmus energiafogyasztással megy végbe;
- c.** A telített zsírsavaknak a molekulájukban nincs dupla kötés ;
- d.** A dikarbonilikus diglucideknek redukciós tulajdonságaik vannak;
- e.** Azok a mutatók, amelyek megegyeznek a pszicho-szenzoriális tulajdonságok fontosságának szempontjából, termékenként változnak.