

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 029

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

1. A kromoproteidek tartalmazznak mint prosztetikai csoportot :
 - a. egy pentózát vagy egy hexózát;
 - b. foszforsavat;
 - c. egy színes anyagot vagy fém ionokat;
 - d. glicerideket;
2. A gliceridelek oldhatók:
 - a. alkoholban
 - b. szerves oldatokban
 - c. vízben
 - d. aminosavakban
3. A szacharóz a következő csoporthoz tartozik:
 - a. monoglucidek
 - b. diglucidek
 - c. triglucidek
 - d. heterozidek
4. Az oleinsav hidrogénezésével nyerünk:
 - a. sztearinsavat
 - b. palmitinsavat
 - c. butánsavat
 - d. linoleinsavat
5. A nedvesség kimutatása konduktométeres módszerrel megvalósítható:
 - a. etuvával;
 - b. umidiométerrel;
 - c. hektoliteres mérleggel;
 - d. aerométerrel.

I. 2. Az **A** oszlopban **felszerelések** vannak az élelmiszerek vizsgálatához, és a **B** oszlopban a felszerelések **alkotórészei** találhatók. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között
(10p)

A. Felszerelések	B. Alkotórészek
1. Technikai mérleg	a. Mérőgomb
2. Mohr Westphal mérleg	b. Tartólap
3. Hektoliteres mérleg	c. Polarizor
4. Polariméter	d. Hűtő
5. Umidiméter	e. Mozgórúd

f. Henger

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 amilázok hatása alatt a keményítő felbomlik egészen maltózig
 - b.** Az ozidok cukrok, amelyek könnyen oldódhatóak vízben.
 - c.** A zsírok kvaternális anyagok amelyek szénből, hidrogénből, oxigénből, nitrogénből áll
 - d.** A 10 pontos értékelési rendszer alkalmazásával, megállapítanak minden érzékszervi tulajdonságnak egy minimális pontszámot
 - e.** A zahariméter egy polariméter speciálisan fokozva úgy, hogy lehetővé tegye a cukortartalom direkt leolvasását egy oldatból.
-