

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 032

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

1. Alkoholos erjedés által a glukóz átalakul :
 - a. butiralkohollá
 - b. etilalkohollá
 - c. acetonsavvá
 - d. butánsavvá
2. A maltóz összetevődik :
 - a. egy molekula glukóz és egy fruktózból
 - b. két molekula glukózból
 - c. egy molekula fruktóz és egy laktózból
 - d. két molekula galaktózból
3. Válasszátok ki a telítetlen zsírsavat :
 - a. sztearinsav
 - b. oleinsav
 - c. palmitinsav
 - d. nitrogénsav
4. A lapos aljú gömb alkatrésze a :
 - a. laktodenziméternek
 - b. Mohr-Westphal mérlegnek
 - c. piknométernek
 - d. alkohomméternek
5. Az aprólékos jellemzése az érzékszervi tulajdonságoknak elvégezhető értékelési rendszerrel :
 - a. egyszerű pontozással
 - b. kommentált pontozással
 - c. kicsi pontozással
 - d. átlagpontozással

I. 2. Az **A** oszlopban található az ózok **kémiai tulajdonságai** és a **B** oszlopban a **reakciók eredményei**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között
(10p)

A . kémiai tulajdonságok	B. reakció eredményei
1. aldóz – energikus oxidálás	a. polialkohol
2. cetóz – hidrogénezés	b. zsírsavak
3. aldotrióz- oxidálás speciális körülményekben	c. cukorsav
4. aldohexóz – alkoholos erjedés	d. uronsav
5. cetotetrióz – gyenge -oxidálás	e. etilalkohol és C_2H_5-OH és CO_2
	f. nem ment végbe, brom vagy klórvízzel

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 alkalinitás jelenti egy termék bázis tartalmát.
 - b.** A hektoliteres mérleget alkalmazzák egy hektoliter gabona megmérésére
 - c.** Az areométereket használják az abszolút sűrűség meghatározásához.
 - d.** Az íznek és a szagnak adnak a legnagyobb pontszámot az összes lehetséges pontszám közül.
 - e.** A zahariméter Balling cukorfokokban van beállítva.
-