

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 034

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

1. A distearo-palmitin egy :
 - a. vegyes triglicerid
 - b. egyszerű diglicerid
 - c. monoglicerid
 - d. vegyes diglicerid
2. Az aminosavak a molekulájukban tartalmazznak :
 - a. aminó csoportot és karboxil csoportot
 - b. csak aminó csoportot
 - c. csak karbonil csoportot
 - d. hidroxili csoportot és aminó csoportot
3. Az analízis az alábbiakhoz tartozik:
 - a. Abbe refraktométer
 - b. zahariméter
 - c. Mohr-Westphal mérleg
 - d. Lacta mérleg
4. Az intenzív szárítási módszer az alábbi hőmérsékleteket alkalmazza:
 - a. 100-105°C
 - b. 180-190°C
 - c. 130-150°C
 - d. 80-90°C
5. Az alkalinitás meghatározása az alábbi módszerrel megy végbe:
 - a. polariméteres
 - b. konduktométeres
 - c. refraktométeres
 - d. volumetrikus

I. 2. Az **A** oszlopban találhatók **Metabolikus reakciók**, a **B** oszlopban pedig ezek **hatásai**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő minden szám és a **B** oszlopban levő megfelelő betűk között: **(10p)**

A. Metabolikus reakciók	B. Hatások
1. anaerób glikolízis	a. glukóz növekedése a vérben
2. glikogenogenezis	b. piruvinsav felbomlása nagy mennyiségű energiává.
3. aerób glikolízis	c. glikogén átalakulása glukózzá
4. glikogenolízis	d. piruvinsav átalakulása tejsavvá
5. hiperglicémia	e. felesleges glukóz átalakulása glikogénné
	f. glukóz mennyiség csökkenése a vérben

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 termodenziméter egy üveg úszó.
 - b.** Az össz-savasságot a termékek alkális koncentrációjával határozzák meg.
 - c.** Az profilos érzékszervi analízis az aromáknál a szövetek felértékelési módszere.
 - d.** Az olaj koncentrációját refraktométerrel mutatják ki
 - e.** Az infravörös sugarak segítségével végzik el az élelmiszerek gyors szárítását.
-