

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 041

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

1. A keményítő összetevődik:
 - a. Amiláz és pektin
 - b. Amilóz és pektin
 - c. Amilóz és amilopektin
 - d. Amiláz és amilopektin
2. A vékonybélben a laktóz hidrolizálódik a laktáz enzim hatására:
 - a. glukózza + fruktózza
 - b. glukózza + maltózza
 - c. glukózza + galaktózza
 - d. glukózza + dextrinre
3. A glukóznak optikai működése van:
 - a. levogir
 - b. dextrogir
 - c. nem aktív optikailag
 - d. amfoter
4. A glicerideknek a következő különleges tulajdonságaik vannak:
 - a. oldódnak szerves oldatokban
 - b. optikai működésük van
 - c. sűrűségük nagyobb mint 1
 - d. fix olvadási pontjuk van
5. Az aminosavak anyagok, amelyek:
 - a. amorfok
 - b. oldódnak szerves oldatokban
 - c. savanyú ízűek
 - d. vízben oldódnak

I. 2 Az **A** oszlopban található **Laboratóriumi felszerelések**, a **B** oszlopban pedig **Fizika-kémiai analízis módszerek**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Laboratóriumi felszerelések	B. Fizika-kémiai analízis módszerek
1. zahariméter	a. relatív sűrűség meghatározása
2. Lacta mérleg	b. Cukortartalom meghatározása
3. Mohr-Westphal mérleg	c. Olvadási pont meghatározása
4. Hektoliteres mérleg	d. Alkoholos koncentráció meghatározása
5. Dujardin – Salleron ebulliometer	e. Hektolitertömeg meghatározása
	f. Tejtermékek nedvességtartalmának meghatározása

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 aminosavak redukciós dezaminálása által telített zsírsavat és amóniákat nyerünk.
 - b. A sűrűség piknométerrel való kifejezése, az egységnyi térfogat kiszámításán alapszik, pontosan mérve, a megvizsgálandó folyadékból.
 - c. A rangbeli sorolás módszerét alkalmazzák egyes termékek osztályozásánál, több erős érzékszervi tulajdonság szerint.
 - d. A leírásos minősítési módszert alkalmazzák a mennyiségileg és minőségileg egy vagy több érzékszervi jellemző meghatározására.
 - e. A zsírok semlegesítésével, savas odatok jelenlétében, nyerjük a szappant.
-