

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 TÊTEL (30 pont) – Varianta 042

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

1. Az ózok olyan vegyületek, amelyek molekulája tartalmaz:
 - a. több hidroxil csoportot és egy csoport karbonilt.
 - b. egy csoport hidroxil és több csoport karbonilt
 - c. egy csoport hidroxil és egy csoport karbonil
 - d. egy csoport karboxil és egy csoport karbonil
2. A zsírok összetétele alkohol és zsírsavak, amelyek molekulájában van:
 - a. Legalább egy atom szén
 - b. Legtöbb három atom szén.
 - c. Kegkevesebb négy atom szén
 - d. Legtöbb négy atom szén.
3. Az aminosavak átalakulása az alábbiak hatása alatt jön létre:
 - a. fény
 - b. hő
 - c. a szövetben levő enzimek
 - d. amilolitikus enzimek
4. A lipolízis a zsírok romlási folyamata az alábbiak hatása alatt:
 - a. proteázok
 - b. amilázok
 - c. laktázok
 - d. lipázok
5. A szájüregben a keményítő egészen hidrolizálódik a ptyalin enzim hatására:
 - a. dextrin + glukóza
 - b. dextrin + maltóza
 - c. dextrin + galaktóza
 - d. dextrin + fruktóza

I.2 Az A oszlopban vannak felsorolva Laboratóriumi felszerelések, a B oszlopban pedig ezek által kimutatott fizikai tulajdonságok. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Laboratóriumi felszerelések	B. Kimutatott fizikai tulajdonságok
1. laktodenziméter	a. tejtermékek nedvességtartalma
2. alkohomméter	b. olajok sűrűsége
3. Lacta mérleg	c. szacharóza tartalom százalékban
4. Mohr-Wesphal mérleg	d. tej relatív sűrűsége
5. zahariméter	e. borok savassága
	f. alkoholos koncentráció

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.** A zsírok avasodása egy bonyolult kémiai és biokémiai folyamat fizikai, kémiai és biokémiai tényezők befolyása alatt.
 - b.** Egy jó eredményteljes analízis a pontozásos módszer esetében, az hogy nem kell megállapítani minden kritérium súlyát a minőség összértékelésénél.
 - c.** A fehérje visszafordíthatatlan denaturálása fizikai, kémiai, biokémiai tényezők hatása alatt megy végbe.
 - d.** A pektin anyagok és a gumik általános poliglucidok.
 - e.** Egy Balling vagy Brix cukorfok megfelel 1 g szacharóznak 1000 g oldatban.
-