

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 043

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

- Kék fénynél
 - Szétszórt piros fénynél
 - Színes szűrő jelenlétében
 - Natrium monokromatikus fény
2. Lactodenziméter sűrűségmérő eszköz:
- víznek
 - víznél kisebb sűrűségű folyadékoknak
 - víznél nagyobb sűrűségű folyadékoknak
 - szeszes italoknak
3. A méréspontosság az analitikus mérlegnél az alábbi
- 1-2 g
 - 0,1 g
 - 0,01 g
 - 0,0001 g
4. Egy helyes pont-rangsor kitöltése az alábbi feltételeknek kell megfeleljen:
- Az értékelési lépcsők száma minden kritériumnál különböző lesz
 - Minden foka a lépcsőnek egy meghatározott jellemzőnek kell megfeleljen
 - A minőségi osztályok intervalluma különböző számú pontokat kell tartalmazzon
 - Egyforma pontszámok a jellegzetes és nemjellegzetes tulajdonságokra
5. A nedvesség meghatározása elektrometrikus módszerekkel alkalmazható:
- friss gyümölcsöknél
 - tejtermékeknél
 - szeszes italoknál
 - szárított növényi termékeknél
- I.2 Az **A** oszlopban találhatók különböző **elnevezésű zsírsavak**, a **B** oszlopban pedig ezeknek **kémiai képletei**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között (10p)

A. Zsírsav elnevezése	B. Kémiai képlet
1. stearinsav	a. $\text{CH}_3 - (\text{CH}_2)_2 - \text{COOH}$
2. oleinsav	b. $\text{CH}_3 - (\text{CH}_2)_{12} - \text{COOH}$
3. butírsav	c. $\text{CH}_3 - (\text{CH}_2)_{16} - \text{COOH}$
4. palmitinsav	d. $\text{CH}_3 - (\text{CH}_2)_4 - \text{COOH}$
5. miristinsav	e. $\text{CH}_3 - (\text{CH}_2)_7 - \text{CH} = \text{CH} - (\text{CH}_2)_7 - \text{COOH}$
	f. $\text{CH}_3 - (\text{CH}_2)_{14} - \text{COOH}$

- 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)
- Fenoltaleinnek van váltópontja alkalin környezetben.
 - Az érzékszervi analízist pontozásos módszerrel alkalmazzák a kis pontos rendszereknél, közepeseknél és nagyobb pontoknál.

- c. A nedvességtartalom meghatározása szerves oldatok alkalmazásakor, az oldat forrási pontja kisebb kell legyen mint 90°C .
 - d. A visszafordítható átalakulás a fehérjéknél megvalósítható nehézfémek sóinak felhasználásával.
 - e Az aminosavak redukciós átalakulását elérhetjük egy telített zsírsavval és amóniákkal
-