

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 045

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

1. Az inzulin hidrolízise során felszabadul:
 - a. glukóz
 - b. maltóz
 - c. fruktóz
 - d. galaktóz
2. A burgonyakeményítő kocsonyásodása megvalósítható a következő hőfokon:
 - a. 20°C
 - b. 35°C
 - c. 45°C
 - d. 65°C
3. A búza fehérjéi az alábbiak :
 - a. Glutenin és gliadin
 - b. Gliadin és globin
 - c. glutenin és glicin
 - d. gliadin és glicin
4. Az inzulint termeli a :
 - a. gyomornyaluka
 - b. hasnyálmirigy
 - c. máj
 - d. gyomor
5. A margarin előállítható az alábbi reakciókkal:
 - a. telített zsírsavak oxidálása
 - b. telítetlen zsírsavak oxidálása
 - c. telített zsírsavak hidrogénezése
 - d. telítetlen zsírsavak hidrogénezése

I.2 Az A oszlopban vannak **nedvességtartalom kimutatási módszerek**, a B oszlopban pedig ezek **specifikus követelményei**. Írjátok a vizsgalapra, a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B. oszlopban levő megfelelő betűk között (10p)

A. Nedvességtartalom kimutatási módszerek	B. Specifikus követelményeik
1. erős szárítás etuvában	a. hullámhossz 0,76 – 400 m
2. direkt szárítás a hőforrásnál	b. fénnysugár eltérése
3. infra-vörös sugaras szárítás	c. direkt láng
4. gőzzel való kezelés	d. 130-150°C hőmérséklet
5. szárítással	e. oldatok forrási pontja > 100°C
	f. felmelegítés állandó tömeg eléréséig

- 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. (10 p)
- a. A súlyokat csak csipesszel rakják növekvő sorrendbe.

- b.** A refraktométeres módszer az átlátszó anyagok azon tulajdonságára alapszik amely eltéríti a rajta áthaladó fénysugarakat .
 - c.** Egy oldatnak a faktora jelenti az arányt a reális titer és az elméleti titer között.
 - d.** A zsírok avasodása egy bonyolult kémiai és biokémiai folyamat, amelyet fizikai, kémiai és biokémiai tényezők idéznek elő.
 - e.** A keményítőt felhasználják az iparban a fémek ragasztásához használt ragasztóknál.
-