

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 047

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

- Az érzékszervi analízis a profil módszerrel, a következőkre ajánlott:
 - Amikor az analízis próbákat nagyvonalúan választjuk ki
 - Amikor hozzávetőleges adatokat akarunk elérni
 - Amikor a gyártási recepteket határozzuk meg
 - Amikor a vizsgálandó próbák nem kódolhatók
- Az állandó tömeg elérésére szolgáló műveletet addig ismételik, amíg a két egymást követő mérés különbsége nem haladja meg az alábbi értékeket:
 - 5 g
 - 0, 5 g
 - 0, 05 g
 - 0,005 g
- Az olajok relatív sűrűségének kimutatására alkalmazzák:
 - Mohr-Westphal mérleget
 - Lacta mérleget
 - Analitikus mérleget
 - Hektolitres mérleget
- A nedvességtartalom kimutatásához, szárítással, az etuvából kivett fiolákat , lehűtik:
 - munkasztalon
 - hűtőszekrényben
 - exikatorban
 - termosztátban
- A nagy pontos értékelési rendszerek lehetnek:
 - 50 pontosak
 - 60 pontosak
 - 70 pontosak
 - 80 pontosak

I.2 Az **A** oszlopban található egy **szerves anyagok**, a **B** oszlopban ezek **elterjedése** a természetben. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között. (10p)

A. Szervesanyagok	B. Elterjedés
1. solanin	a. fekete mustár
2. lecitin	b. agy
3. sinigrin	c. burgonyacsírák
4. tirozin	d. víz
5. amigdalin	e. pikkelyek (melanin)
	f. meggy

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 titrálásnál az egyensúlypont általában az oldat színének megváltozásával válik nyilvánvalóvá.
 - b.** Az emberi szervezet a cellulózt megemésztí a celluláz enzim segítségével.
 - c.** Mérésnek nevezik a testek tömegének meghatározását mérlegek segítségével etalon egységek összehasonlításával.
 - d.** A nedvességtartalom kiszámítását elektrometrikus módszerrel nem alkalmazzák a magas víztartalmú termékeknél.
 - e.** Az iparban a keményítőt a fémek ragasztásához szükséges ragasztó gyártásához használják.
-