

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 048

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

1. Az érzékszervi analízis a profil módszerrel, a következőkre ajánlott:

- a. Az új termékek kifejlesztésekor
- b. Amikor az analízis próbákat nagyvonalúan választjuk ki
- c. Amikor hozzávetőleges adatokat akarunk elérni
- d. Amikor a vizsgálandó próbák nem kódolhatók

2. A nagy pontos értékelési módszerek lehetnek:

- a. 20 pontosak
- b. 40 pontosak
- c. 60 pontosak
- d. 80 pontosak

3. A sűrűség areométeres meghatározásának az alapja:

- a. Arhimédész törvénye
- b. Gauss törvénye
- c. Zeiss törvénye
- d. Engler törvénye

4. A technikai mérleg pontossága:

- a. 0,1 g
- b. 0,01 g
- c. 1-2 g
- d. Több mint 10 g

5. A refrakciós mutató változik :

- a. az oldat koncentrációjával
- b. az oldat mennyiségével
- c. az oldat savasságával
- d. az oldat alkalinitásával

I.2. Az A oszlopban találhatók különböző szervesanyagok, a B oszlopban pedig ezeknek a legfontosabb élelmiszer forrásaik. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között. (10p)

A. Szervesanyagok	B. Források
1. zeharóz	a. növényi olajok
2. laktóz	b. máj
3. inzulin	c. burgonyacsíra
4. glikogén	d. cikória, tövisék
5. keményítő	e. emlősök teje
	f. cukorrépa

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 pontozásos értékelési módszer használatánál, a lépcsőt úgy kell kitölteni, hogy egy pontkülönbség tükrözze egy tapintható kritérium változását.
 - b.** A szilárd anyagok elektromos ellenállása függ a nedvességüktől, mivel egyenesen arányos ezzel.
 - c.** A zsírok színes reakcióját alkalmazhatják ezek fotokolorimetrikus adagolásához (például: biuret reakciója, xantoprotekus reakció).
 - d.** Teljes hidrolízis által a keményítő átalakul redukciós cukrokká.
 - e.** Az alapmetabolizmus magába foglalja a szerves molekulák átalakulását, a bélben való felszívódás után.
-