

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 049

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

- Az érzékszervi analízis a leírásos módszerrel a következőkre ajánlott:
 - Próbák aprólékos kiválasztásához
 - Amikor a vizsgálandó próbák nem kódolhatók
 - Nagy pontosságú adatok elérése
 - A már megállapított különbségek leírásához
 - Egy oldat normalitása jelenti ekvivalens-gramm számait egy anyagban :
 - egy cm^3 titrált oldatban
 - 100 milliliter titrált oldatban
 - Egy liter titrált oldatban
 - 100 liter titrált oldatban
 - Egy Brix cukorfok megfelel:
 - 1g szacharóznak 100 g vízben
 - 10 g szacharóznak 100 g vízben
 - 1g szacharóznak 100 g oldatban
 - 10 g szacharóznak 100 g oldatban
 - Mint indikátort az argentometrikus módszereknél használnak:
 - káliumkromátot
 - fenolftaleint
 - turneszolt
 - metiloranzsot
 - A víztartalom meghatározása intenzív szárítással etuvában, az alábbi hőmérsékleten megy végbe :
 - 90 – 100°C
 - 100 – 110°C
 - 130-150°C
 - 200°C felett
- I.2. Az A oszlopban **kémiai képletek** találhatók, a B oszlopban pedig az **aminósavak elnevezése**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között. (10p)

A. Kémiai képletek	B. Aminósavak elnevezése
1. $\text{NH}_2 - \text{CH}_2 - \text{COOH}$	a. β -alanin (β - aminopropionic sav)
2. $\text{CH}_3 - \text{CH} - \text{CH} - \text{COOH}$ CH_3 NH_2	b. leucin(α -amino- γ -dimetil butánsav)
3. $\text{CH}_3 - \text{S} - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH}$ NH_2	c. valina (acidul β - amino- β -dimetilpropionsav)

4. $\text{CH}_3\text{-CH-CH}_2\text{-CH-COOH}$ CH_3 NH_2	d. metionin (α -amino- γ -metiltiobutánsav)
5. $\text{NH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-COOH}$	e. glikokol (acidu aminoacetinsav) f. α – alanin(acidul α -aminopropionsav)

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.** Mérés után a súlyokat a készletbe teszik és a mérleget nem terhelik meg.
- b.** A visszafordíthatatlan denaturálása a fehérjéknek a fizikai, kémiai és biokémiai tényezők hatására megy végbe.
- c.** Az érzékszervi analízis pontozásos módszerrel annyival pontosabb, amennyivel kevesebb kimutatási kritériumot állapítanak meg.
- d.** Heteroproteidek egy fehérje komponensből és egy prosztetikus csoportból állanak.
- e.** Az alapmetabolizmus magába foglalja az átalakulások összességét, amelyeket elszenved a szerves molekula a bélben való felszívódás után.