

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 051

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

1. Az élelmiszerek érzékszervi vizsgálata az alábbiakra utal:
 - a. Küllem, szín, íz sűrűség,súly
 - b. Küllem,szín, íz, szag, tapintás
 - c. Küllem, szín, íz, hőmérsékletá nedvesség
 - d. Küllem, szín, íz, savasság, nyomás
2. A hektolitertömeg egy speciális minőségi mutató:
 - a. gabonáknál
 - b. tejnél
 - c. színes folyadékoknál
 - d. viszkózisos folyadékoknál
3. A gliceridek összetevődnek:
 - a. glicerinből és zsírsavakból
 - b. laktóz és egy zsírsavból
 - c. egyszerű cukrok molekuláiból
 - d. glicerin és zsírsavakból
4. Az állati zsírok általában :
 - a. folyadékok
 - b. folyadékok vagy gázok
 - c. szilárdak vagy félszilárdak
 - d. folyadék,szilárd vagy gáz
5. A sűrűséget vagy az egységnyi térfogat tömegét a folyadékoknál összehasonlítási módszerekkel mutatják ki, a következők specifikus súlyának arányában :
 - a. víznek
 - b. ásványi olajoknak
 - c. etil alkoholnak
 - d. levegőnek

I.2. Az A oszlopban található **szerves anyagok, a B oszlopban pedig ezek **fizikai-kémiai tulajdonságai**. Írjátok a vizsgalagra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között. (10p)**

A. Szerves anyagok	B. Fizikai –kémiai tulajdonságok
1. glukóz	a. kocsonyásodás
2. fruktóz	b. dextrogir
3. keményítő	c. enzimatis
4. celuóz	d. levogir
5. zaharóz	e. ember által emészthetetlen
	f. redukálhatatlan

I.3. Írjátok a vizsgalagra a kijelentés betűit (a, b, c, d, e) és melléje jegyezzétek A betűvel, ha helyes, vagy F betűvel, ha helytelen a kijelentés.

(10p)

- a. A víztartalmat nem lehet meghatározni az elektromos vezetés méréssel
 - b. Az aminosavak szappanosításával kialakul a glicerol és a szappan.
 - c. A titrálható savasság meghatározásához olyan módszereket alkalmaznak, amelyek a direkt analizálandó térfogatnyi folyadék titrálásából állnak.
 - d. A legfontosabb meghatározási módszere a sűrűségnek, amikor a piknométert alkalmazzák.
 - e. A technikai mérlegen való mérés akkor tekinthető befejezettnek, ha a mérleg leblokkált
-