

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 056

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

1. Az érzékszervi analízisnél a gabonáknál kimutatják az alábbi mutatókat:
 - a. Gabonátömeg külleme, szaga, íze, színe, savassága
 - b. Gabonátömeg külleme, szaga, íze, színe, tapintása
 - c. Gabonátömeg külleme, színe, szaga, íze, fertőzési foka
 - d. Gabonátömeg külleme, színe, szaga, hamu, fertőzési foka
2. A polariméteres analízisnél, a polariméter szerepe az alábbi:
 - a. Átalakítani a normális fényt, polarizált fénné
 - b. Analizálni a képet
 - c. Az analizort abba a pontba hozni, amikor a polarizálás maximális
 - d. Leolvasni a polarizált fény szögét.
3. A sűrűség meghatározása elektrometrikus módszerrel, az alábbiak segítségével végzik
 - a. umidiméterrel
 - b. dinamométerrel
 - c. refraktométerrel
 - d. areométerrel
4. Az analitikus mérleget az alábbi határok közötti mérésre használják:
 - a. 0,1 – 300 g
 - b. 0,0001 – 200 g
 - c. 1 – 2 kg
 - d. 0,1 – 200 g
5. A volumetria egy módszer, amelyet az alábbi mérésekre alkalmaznak:
 - a. Termékek sűrűsége
 - b. Termékek nedvessége
 - c. Termékek minősége
 - d. Termékek aromája

I.2. Az **A** oszlopban vannak az aminosavak **kémiai reakciói**, a **B** oszlopban pedig **a reakciók. Eredményei**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Kémiai reakciók	B. Reakciók eredményei
1. dekarboxilálás	a. cetosavak
2. oxidatív dezaminálás	b. telített zsírsavak
3. hidrolitikus dezaminálás	c. hidroxí savak
4. redukativ dezaminálás	d. peptidek
5. kondenzálás	e. aminok
	f. alkoholok

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.

(10p)

- a. A glucidok elnevezését úgy végzik el, hogy hozzáadják az óz-utószót a szótőhöz, amely az anyag eredetére utal.
 - b. Az élő szervezetben az aminosavak benne vannak a zsírok összetételében.
 - c. A nedvesség meghatározásának legelterjedtebb indirekt módszere az, amikor a nedvesség eltávolítását szerves oldatok alkalmazásával valósítják meg.
 - d. A jód mutatón értjük azt a jódmennyiséget grammban, amelyet hozzáadhatunk 100 g zsiradékhoz.
 - e. A szárazanyag jelenti azon anyagok összességét, amelyek a párologtatás után maradnak a termékben.
-