

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 059

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

1. Az aminosavak átalakulnak cetósavakká az alábbi reakciók által:
 - a. dekarboxilálás
 - b. kondenzálás
 - c. transzaminálás
 - d. deszhidratálás
2. A glukóz erjedései a következők:
 - a. alkoholos, tejsavas, butánsavas
 - b. acetonos, aminos, alkoholos
 - c. alkoholos, butirikus, aminos
 - d. tejsavas, acetós, aminos
3. A zsírok hidrolízise fokozatosan megy végbe, és a következő keverékeket kapjuk:
 - a. Heterogén gliceridek, glicerol
 - b. Heterogén zsírok, glicerol
 - c. glicerol, heterogén gliceridek
 - d. glicerol, zsírsavak, heterogén gliceridek
4. Az egyszerű leírásos módszer feltételezi a határozatok beiktatását egy listára .
 - a. százalékban
 - b. pontokkal
 - c. változásokkal
 - d. jelzőkkel
5. A tripsinogén átalakulása aktív tripsinné az alábbiak hatására megy végbe:
 - a. trisináz
 - b. enterochináz
 - c. pepszin
 - d. pepszinogén

I.2. Az A oszlopban vannak feltüntetve fizikai-kémiai analízisek, a B oszlopban pedig a használt laboratóriumi felszerelés . Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Fizikai-kémiai analízisek

1. tömeg meghatározása
2. szárazanyag meghatározása
3. sűrűség meghatározása
4. hektolitertömeg meghatározása
5. alkoholos koncentráció meghatározása

B. Laboratóriumi felszerelések

- a. hektoliteres mérleg
- b. mikroszkop
- c. refraktométer
- d. technikai mérleg
- e. alkohomméter
- f. piknométer

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.** Az ózok szilárd anyagok, édesek, színtelenek, amelyek nem kristályosodnak szennyeződésmentes oldatokban.
 - b.** A telítetlen zsírsavak lineáris kötéssel rendelkező monokarboxilikus savak, amelyek molekulája tartalmaz egy vagy több duplakötést, nagy számban páros szénatomokat.
 - c.** Az élelmiszerek alkalinitását meghatározó módszer a megvizsgálandó próbák savas anyagának a titrálásából áll.
 - d.** A glikogenolízis akkor jön létre, amikor az élelmiszer szegény glucidokban.
 - e.** A refrakciós mutató változik a vegyület koncentrációja, a fénysugár hossza és a munkahely hőmérsékletének függvényében.
-