

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 060

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

- Kémiai összetétele a glúcidek többségének, az alábbi képleteknek felel meg:
 - $C_6(OH)_2$
 - $C_6(H_2O)_{12}$
 - $C_6(H_2O)_6$
 - $C_6(OH)_4$
- A pontozásos lépcsőn, a meghatározott kritériumokat az alábbiak szerint rakják sorba:
 - Szag, küllem, íz,
 - Küllem, szag, íz
 - Íz, tapintás, szag
 - Kötés, íz, küllem
- A lipogénézis jelenti:
 - Zsírok szintézisét
 - Zsírok romlását
 - Zsírok hidrolízisét
 - Zsírok felszívódását
- A titrálható savasság meghatározása az alábbi titráláson alapszik:
 - Indirekt meghatározása egy térfogatnak az analizált folyadékból egy alkalin oldattal
 - Direkt meghatározása egy térfogatnak az analizált folyadékból egy alkalin oldattal
 - Indirekt meghatározása egy térfogatnak az analizált folyadékból egy savas oldattal
 - Direkt meghatározása egy térfogatnak az analizált folyadékból egy savas oldattal
- A refraktométeres módszert alkalmazzák:
 - A forgószög meghatározásánál a polarizált fénynél
 - Az oldatok alkalinitásának meghatározása
 - Az oldatok savasságának meghatározása
 - A cukoroldatok koncentrációjának meghatározása

I.2. Az **A** oszlopban vannak a **reakcióba lépő anyagok** egy kondenzáló reakciónál, a **B** oszlopban pedig a **reakciók termékei**. Írjátok a vizsgalagra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között (10p)

A. Reakcióba lépő anyagok	B. Reakció termékek
1. α – glukoz + β - fruktóz	a. maltóz
2. α – glukóz + α – glukoz (monocarbonilikus kötés 1-4)	b. celobióz
3. β – galaktóz + α – glukóz	c. laktóz
4. β – glukóz + β – glukóz glikozidikus kötés 1-4)	d. celulóz
5. n [β – glukóz] (glikozidikus kötés 1-4)	e. szacharóz
	f. ribuóz

I.3. Írjátok a vizsgalagra minden kijelentés betűjét (a, b, c, d, e) és melléje jegyezzétek A betűvel, ha helyes, vagy F betűvel, ha helytelen a kijelentés. (10p)

- A savasság kifejezését a tejnél és a tejtermékeknél Thörner fokban mérik.

- b.** A hektolitertömeg meghatározása a folyadékoknál hektoliter mérleggel történik.
 - c.** A cukrok polariméteres meghatározása a cukrok azon kémiai tulajdonságaira alapszik, amelyek eltérítik a a fény polarizált felületét.
 - d.** Az élelmiszerek alkalinitása az élelmiszeri porhanyítók alkalmazásának köszönhető
 - e.** A sűrűség legfontosabb meghatározási módszere a piknométer használatával történik.
-