

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 064

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

1. A nedvességtartalom kimutatása szárítással az alábbiakon alapszik:

- a. savasság semlegesítése NaOH oldat segítségével
- b. alkalinitás semlegesítése HCl oldattal
- c. szárazanyag mérése;
- d. kalcinálás utáni iszap mérése.

2. Az olajok sűrűsége kimutatható :

- a. hektoliter mérleggel;
- b. technikai mérleggel;
- c. analitikus mérleggel;
- d. Mohr – Westphal mérleggel.

3. Gravimetria egy analízis módszer:

- a. minőségi;
- b. mennyiségi;
- c. reaktív oldat térfogatának mérése;
- d. redox. reakción alapszik

4. Az érsékszervi analízis kimutatható az alábbi érzékekkel:

- a. szag és íz;
- b. íz, látás, szag;
- c. látás, szag, finomérzék;
- d. látás, íz, hallási érzék, finomérzék;

5. A hektolitertömeg jelenti:

- a. egy hektoliter gabonaszem tömegét grammban;
- b. egy hektoliter gabonaszem tömegét kg-ban;
- c. egy liter gabonaszem tömegét kg-ban;
- d. egy hektoliter gabonaszem tömegét grammban;

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

A. Kémiai reakciói az ózoknak	B. Kapott vegyületek
1. lassú oxidálás	a. urinsavak
2. energikus oxidálás	b. cukorsavak
3. oxidálás különleges körülmények között	c. aldonsavak
4. redukálás	d. glukozeid
5. éterifikálás	e. polialkoholok
	f. etilalkohol és széndioxid

II.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. Laktózt lehet hidrolizálni a laktáz enzimmal és egy molekula glukózt és egy galaktózt nyerünk
- b. Amilopektin található a keményítőszemcse középső részén.

- c. A telítetlen zsírsavak addíciós reakciót váltanak ki a halogéneknél
 - d. Egy oldat normalitása jelenti az anyag ekvivalens- gramm számát, feloldva egy liter vízben.
 - e. A gabonák nedvességtartalmát ki lehet mutatni az umidiméterrel.
-