

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 067

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

1. A glucidoknak a szervezetben az alábbi szerepük van:
 - a. plasztikus;
 - b. energetikus;
 - c. katalitikus;
 - d. működési;
2. Az oleinsav hidrogénezéséből származik:
 - a. palmitinsav;
 - b. butánsav;
 - c. sztearinsav
 - d. oxálsav;
3. A hemoglobin az alábbi csoportból származik:
 - a. foszoproteidek;
 - b. nukleoproteidek;
 - c. glukoproteidek;
 - d. kromoproteidek;
4. A szacharóz savas hidrolízise során kialakul:
 - a. egy inaktív optikai oldat;
 - b. egy glukóz és fruktóz keverék, amelyet, forgatott cukornak (invertit) neveznek.
 - c. két molekula α glukóz;
 - d. két molekula β fruktóz;
5. A természetes zsírokra utalva, igaz a megállapítás:
 - a. sűrűségük nagyobb mint 1;
 - b. vízben oldhatatlanok;
 - c. szerves oldatokban oldhatatlanok;
 - d. fix olvadási pontjuk van;

I.2. Az **A** oszlopban vannak különböző **Laboratóriumi felszerelések**, a **B** oszlopban pedig **Mértékegységek** a használt felszereléseknél. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Labor .felszerelések	B. Mértékegységek
1. hektoliteres mérleg	a. g
2. refraktométer	b. kg/hl
3. polariméter	c. % szárazanyag
4. denziméter	d. g/cm ³
5. technikai mérleg	e. Celsius fok
	f. polariméteres fok

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 szacharóz nem mutat redukív tulajdonságokat.
 - b.** A glikokol és α alanin közti reakcióból két dipeptidet kapunk.
 - c.** A monoamino-dikarboxil aminosavaknak az oldatokban savas jellegük van.
 - d.** A folyadékok sűrűségét ki lehet mutatni polariméteres módszerrel.
 - e.** A tej és tejtermékek savasságát Celsius fokban fejezik ki.
-