

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 069

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

1. Az umidimétert a nedvességtartalom kimutatására használják:

- a. napraforgómagok;
- b. tej és tejtermékek;
- c. gyümölcs levek;
- d. olajok;

2. Az analízor nikoljára utalva, helyes a megállapítás:

- a. a fényforrás felé van fordítva;
- b. a normális fényt polarizált fénné alakítja;
- c. a megfigyelő szeme felé van irányítva;
- d. tartalmaz analizálandó oldatot;

3. A refrakciós mutatót kimutathatják:

- a. polariméterrel;
- b. refraktométerrel;
- c. areométerrel;
- d. Lacta mérleggel;

4. Az érzékszervi analízis igénybeveszi az alábbi érzékeket:

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

5. A termodenziméter segítségével megállapítható:

- a. csak az oldat hőmérséklete;
- b. csak az oldat sűrűsége;
- c. az oldat sűrűsége és hőmérséklete;
- d. az oldat viszkozitása;

I.2. Az A oszlopban vannak **Glucidok**, a B oszlopban **Monoglucidok** az előbbi szerkezetéből.

Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Glucidok

- 1. szacharóz
- 2. laktóz
- 3. maltóz
- 4. keményítő
- 5. cellulóz

B. Monoglucidok a szerkezetükből

- a. α glukóz és β fruktóz
- b. α glukóz és β galaktóz
- c. nagy számú molekula β glukóz
- d. két molekula α glukóz
- e. nagy számú molekula α glukóz
- f. β glukóz és β fruktóz

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 telített zsírsavak a hidrogénnel addíciós reakciót adnak.

b. A monoamino – monokarboxil aminosavaknak az oldatban semleges szerepük van.

- c.** A celulóz vízben oldódik.
 - d.** A szárazanyag magállapítása szárítással, a vízveszteség mérésére alapszik.
 - e.** A reakcióba lépő oldatok térfogata fordítottan arányos ezek normalitásával.
-