

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 070

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

1. Maltóznak, laktóznak, és szacharóznak közös kémiai reakciói vannak:
 - a. savas vagy enzimatis hidrolízis reakció
 - b. oxidációs reakció
 - c. polimerizálási reakció
 - d. alkoholos erjedési reakció
2. A triolein hidrogénezéséből származik:
 - a. monosztearin
 - b. disztearin
 - c. trisztearin
 - d. tripalmitin
3. Az aminosavakra vonatkozóan helyes a megállapítás:
 - a. aktív optikai anyagok
 - b. aktív optikai anyagok, a glikokol kivételével.
 - c. nem mutat optikai működést
 - d. nem tartalmaznak aszimmetrikus szénatomokat a molekulájukban
4. A keményítő cukrosítása egy:
 - a. erjedési folyamat
 - b. a keményítő enzimatis hidrolízálása maltóz formálásával
 - c. a keményítő savas hidrolízise, α glukóz formálásával
 - d. egy optikai fordított folyamat.
5. A kromoproteidek tartalmaznak egy nem fehérje tartalmú csoportot:
 - a. foszforsavat
 - b. makromolekuláris poliglucidot
 - c. nukleinsavakat
 - d. egy színes anyagot vagy fém ionokat

I.2. Az A, oszlopban vannak feltüntetve különböző Laboratóriumi felszerelések, a B, oszlopban pedig felsorolva Fizikai meghatározások. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Laboratóriumi felszerelések

1. hektoliteres mérleg
2. etuva
3. refraktométer
4. polariméter
5. hőmérő

B. Fizikai meghatározások

- a. nedvességtartalom
- b. refrakciós mutató
- c. hektolitertömeg
- d. fény polarizálási felületének forgószöge
- e. sűrűség
- f. forráspont

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 fehérjék kicsapódási reakciója, egy irreverzibilis denaturálódás.
- b. A zsírok összetételében páratlan szénatomú zsírsavak vesznek részt.

- c.** A tripalmitin egy vegyes triglicerid .
 - d.** A nedvességtartalom kimutatásakor oldatok alkalmazásával, a felhasznált szerves oldat forráspontja nagyobb kell legyen mint 100°C .
 - e.** A gabonafélék nedvességtartalma megállapítható umidiméterrel.
-