

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 080

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

1. Az élelmiszerek fizikai tulajdonságaihoz nem tartozik:

- a. viszkozitás;
- b. aroma;
- c. sűrűség
- d. forráspont.

2. A balesetek közül, amelyek a laboratóriumban történnek, a kémiai égéseket okozhatják:

- a. erős savak;
- b. forró edények;
- c. gázégők lángja;
- d. gőz.

3. Az alkoholmennyiség meghatározásához használnak:

- a. piknométert;
- b. etuvát;
- c. refraktométert;
- d. polarimétert.

4. Az aminosavak dekarboxilálásából keletkeznek:

- a. savak
- b. hidrox-savak;
- c. peptidek;
- d. aminok.

5. A lipáz a katabolikus folyamatokban hat a :

- a. fehérjékre;
- b. poliglucidokra;
- c. vitaminokra;
- d. emulziós zsírokra

I. 2. Az **A** oszlopban vannak felsorolva **anyagcsoportok**, a **B** oszlopban pedig a **csoportok képviselői**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Anyagcsoportok	B. Csoportok képviselői
1. gliceridek	a. metionin
2. szteridk	b. rafinóz
3. poliglucidok	c. koleszterol
4. aminosavak	d. cellulóz
5. oligoglucidok	e. dioleopalmitin
	f. hemoglobin

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 katabolikus folyamatok energia felszabadulással mennek végbe, amelyek a makromolekuláris vegyületekből kerülnek ki.
 - b. A cukortartalom meghatározását a refraktométer segítségével valósítják meg.
 - c. Az alkalinitás meghatározásánál a módszer lényege egy 0,1 n alkalin oldattal való titrálás.
 - d. Hogy jobban érezzük az élelmiszerek ízét, hidegek kell legyenek.
 - e. A refrakciós mutatót befolyásolhatjuk az refraktométeres módszerrel analizált oldatok hőmérsékletével.
-