

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 TÊTEL (30 pont) – Varianta 081

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

- 1.A pontlépcsős módszer jelenti:
 - a. minőségi különbségeket;
 - b. rangsorolást;
 - c. minőség leírást;
 - d. minőségi értékelést.
2. A glukóz egy óz, az alábbi csoportból:
 - a. triózek;
 - b. tetrózek;
 - c. pentózek;
 - d. hexózek.
3. A telítetlen zsírsavak csoportjába sorolhatók:
 - a. butánsav;
 - b. sztearinsav;
 - c. oleinsav;
 - d. palmitinsav.
- 4.A cukorsavakat monoglucidekből állítják elő az alábbi reakcióval:
 - a. gyenge oxidálás;
 - b. energikus oxidálás;
 - c. különös helyzetben való oxidálás;
 - d. redukálás.
5. Az anabolizmus egyik jellemzője az alábbi:
 - a. energia felszabadulással megy végbe;
 - b. magába foglalja a nagy molekulájú szerves anyagok romlási folyamatait;
 - c. energia fogyasztással megy végbe;
 - d. magába foglalja a nagymolekulájú szerves anyagok felbomlási folyamatait egyszerű anyagokra.

I.2. Az A oszlopban vannak eszközök, felszerelések, gépek egyes analízisek elvégzésére, a B oszlopban pedig analízis típusok. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. eszközök ,gépek ,felszerelések	B. Analízis típusok
1. piknométer	a. hektolitertömeg
2. refraktométer	b. alkoholkoncentráció
3. hektoliters mérleg	c. relatív sűrűség
4. alkohomméter	d. szárazanyag tartalom
5. Soxhlet felszerelés	e. polariméteres meghatározása a
6. zahariméter	cukroknak

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. Az aroma profiljának meghatározási módszere egy minőség leírást jelent.
 - b. A fruktóznak gyengébb redukáló aktivitása van mint a glukóznak.
 - c. A savasság kifejezését Thorner fokban, a tej és tejtermékeknél alkalmazzák.
 - d. A zsírok összetételében található páratlan szénatomú zsírsavak.
 - e. Az életfunkciók fenntartásához szükséges minimális energiafogyasztás jelenti az átmeneti metabolizmust.
-