

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 082

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

1. A keményítő az alábbi kategóriához tartozik:
 - a. monoglucidok;
 - b. oligoglucidok
 - c. poliglucidok;
 - d. heterozidek.
2. A hektolitertömeg egy minőségi mutató a:
 - a. gabonáknak
 - b. tejnek;
 - c. zöldségeknek;
 - d. zsíroknak.
3. A Lacta mérleget az alábbi kimutatásokra alkalmazzák
 - a. nedvesség ;
 - b. sűrűség;
 - c. tömeg;
 - d. viszkozitás.
4. A nedvesség meghatározását elektrometrikus módszerrel, alkalmazzák:
 - a. tejnél;
 - b. gabonáknál;
 - c. zsíroknál;
 - d. tejtermékeknél.
5. A savasság kifejezése Thorner fokban használható a:
 - a. liszt, sör, kenyér;
 - b. tej, tejtermékek;
 - c. zsírok;
 - d. gyümölcsök, zöldségek.

I.2. Az **A** oszlopban vannak **Reakció típusok**, a **B** oszlopban **Reakció termékek**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Reakció típusok	B. Reakció termékek
1. gyenge oxidálás	a. uronsavak
2. energikus oxidálás	b. polialkoholok
3. oxidálás speciális körülményekben	c. ozidok
4. észterezés	d. aldonsavak
5. kondenzálás	e. cukorsavak
6. redukálás	

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 pontlépcsős módszer jelent egy minőség értékelő módszert.
 - b. Az alkohomméter egy areométer típus, amelyet egy bizonyos anyag százalékos tartalmának meghatározásához használnak.
 - c. Az olajok hidrogénezéssel átalakulnak szilárd zsírokra.
 - d. A monokarbonilikus kötések a monoglucidok molekulájának két hidroxil-glikozid éterifikálásával valósítják meg.
 - e. A savassági mutató jelenti azt a HCl mennyiséget mg-ban, amely szükséges egy gramm termék szabad zsírsavjainak semlegesítésére.
-