

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 084

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

- 1.A hektolitertömeg egy jellegzetes minőségi mutató a:
a. gabonáknál;
b. tejnél
c. zöldségeknél;
d. zsíroknál.
- 2.Érzékszervi analízissel kimutatható:
a. fizikai tulajdonságok;
b. kémiai tulajdonságok;
c. mikrobiológiai tulajdonságok;
d. organoleptikus tulajdonságok
3. A sűrűség meghatározásához nem alkalmazható a:
a. areométer;
b. piknométer;
c. Mohr – Westphal mérleg;
d. Lacta mérleg
- 4.A zsírok esetében, a savasságot ki lehet fejezni:
a. savassági fokokban;
b. savassági mutatókban;
c. Thorner fokokban;
d. százalékban.
5. Az „Electronica”umidimétert alkalmazzák az alábbi meghatározásokhoz:
a. elektrometrikus módszerekkel;
b. direkt szárítás a hőforrásnál;
c. szárítás infravörös sugarakkal;
d.szerves oldatokkal való kezeléssel.

I.2. Az **A** oszlopban vannak felsorolva a **Glucidok elnevezései**, a **B** oszlopban pedig **Azonos elnevezések-eredetük szerint**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között **(10p)**

A. Glucidok elnevezése	B. Azonos elnevezések-eredetük szerint
1. glukóz	a. gyümölcscukor
2. szacharóz	b. szőlőcukor
3. maltóz	c. malc-cukor
4. laktóz	d. emlősök tejcukra
5. galaktóz	e. nádcukor
6. 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 fruktóz a szacharóz hidrolízisével jön létre.
 - b. A telítetlen zsírsavak jelenlétét a zsírokban halogének hozzáadásával érik el.
 - c. A nedvesség szárítással való kimutatása egy indirekt módszerrel a víztartalom kimutatására
 - d. Az alkalinitás kimutatása egy próbából az alkalin anyag titrálásán alapszik, egy NaOH 0,1n oldattal kék bromitol indikátor jelenlétében.
 - e. A dikarbonikus kötés által létrejött vegyületnek redukáló tulajdonságai vannak, mert mindkét glikozid-hidroxil le van blokálva.
-