

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 088

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

1. A hektolitertömeg egy jellegzetes minőségi mutató:
 - a. gabonáknál;
 - b. tejnél;
 - c. zöldségeknél
 - d. zsíroknál.
2. A galaktóz redukálásával kapunk
 - a. glukoszacharin savat;
 - b. dulcitol;
 - c. manitol;
 - d. szorbitot.
3. A savasság meghatározásához, indikátornak használhatunk:
 - a. bromtimol-kéket;
 - b. metil-kéket;
 - c. fenolftalein oldatot;
 - d. jód oldatot.
4. Azt a szárazanyag meghatározási módszert, amely az átlátszó anyagok azon tulajdonságaira alapszik, amelyek eltérítik az őket átszelő fénysugarat, nevezhetjük :
 - a. refraktométeres módszernek;
 - b. polariméteres módszernek;
 - c. denziméteres módszernek;
 - d. aerométeres módszernek.
5. Az Electronica umidimétert az alábbi meghatározásokhoz alkalmazzák:
 - a. gabonák hektoliter tömege
 - b. gabonák nedvessége;
 - c. tejtermékek nedvessége;
 - d. relatív sűrűség.

I.2. Az A oszlopban vannak Zsírok összetevői vagy lipidek kategóriája, a B oszlopban pedig ezek Képviselői. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Zsírok összetevői vagy lipidek kategóriája	B. Képviselők
1. foszfatidek	a. palmitinsav
2. gliceridek	b. koleszterol
3. cerebrozidk	c. lecitin
4. szteridek	d. tripalmitin
5. telítetlen zsírsavak	e. oleinsav
6. telített zsírsavak	

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 anabolizmus magába foglalja a nagy molekulájú szerves anyagok romlási folyamatait egyszerű anyagokra, folyamatok, melyek energia felszabadulással mennek végbe.
 - b.** Egy oldat koncentrációjának meghatározása olyan módszerrel, amely az anyagok azon tulajdonságaira alapszik, amelyek forgatják a fény polarizálási felületét, refraktométeres módszernek nevezik.
 - c.** A Lacta mérleget használják a tejtermékek nedvességének meghatározásánál.
 - d.** A keményítőt a poliglucidok alapképviselőjének tekintik.
 - e.** A Mohr-Westphal mérleget alkalmazzák a szárítás általi nedvesség meghatározásnál.
-