

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 091

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

- 1.A paradicsompaszta érzékszervi analízisének, nem számít a:
- a) homogénítás;
 - b) szín;
 - c) tapintás;
 - d) szárazanyagtartalom.
2. Az analitikus érzékszervi analízisnél szükséges:
- a) A kérdések megfogalmazása úgy, hogy kizárjon minden preferenciális feleletet;
 - b) A termék jellegét az általános tulajdonság határozza meg;
 - c) A pontos lépcső kibővített kell legyen sok intervallummal.
 - d) Vannak egyedi pontos vázlatok, melyek használhatók minden termékénél.
3. Egy helyes pontos lépcső szerkeztése az alábbi:
- a) A pontok száma, amelyet az íz, szag, küllem, szín kap, azonos kell legyen;
 - b) Minden lépcsőnek meg kell feleljen egy egyéni meghatározás, szigorúan meghatározva az érzék impulzusától;
 - c) Az értékelési lépcsők száma változik az analizált kritérium függvényében.
 - d) A minőségi osztályok intervallumának különböző számú pontjai vannak.
4. A próbák előkészítése érzékszervi analízishez az alábbi:
- a) A kóstoló bizottság felkészítése és a kóstoló helyiség elkészítése.
 - b) Az érzékszervi analízis ideje.
 - c) Esantionok készítése, bemutatás
 - d) Szükséges eszközök kiválogatása, és az érzékek kifáradási lehetőségeinek kizárása.
5. Az agar-agar hidrolízisnél a kultúrák kitenyésztéséből származik:
- a) pektinanyagok
 - b) galaktóz;
 - c) xilan;
 - d) celobiz

I.2. Az A oszlopban fizikai-kémiai analízisek vannak felsorolva, a B oszlopban a szükséges felszerelések. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Fizikai-kémiai analízisek	B Szükséges felszerelések
1. Gabonák nedvességének meghatározása	a) Penetrométer
2. Olajok sűrűségének meghatározása	b) Refraktométer
3. Szőlők cukortartalmának meghatározása	c) Ebuliométer
4. Borok alkoholtartalmának meghatározása	d) Umidiméter
5. Tej zsírtartalmának meghatározása	e) Butirométer
	f) Piknométer

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)** Glucidokat alkalmazzák glikogén szint tartására a májban.
 - b)** Glikokolnak optikai aktivitása van.
 - c)** A lecitin a molekulájában van glicerín, foszforsav, zsírsavak és kolamin.
 - d)** A levegőből beszívott oxigén mennyisége a kóistolás ideje alatt, befolyásolja a kóistolási érzékenység határát.
 - e)** A finomérzékenység nagyon alacsony a száj és nyelv felületén.
-