

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 092

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

1. Az érzékszervi analízisek analitikus módszerei a gyümölcs lekvárnak, nem célozza:
 - a) A szörp átláthatóságát;
 - b) Konzisztencia;
 - c) Az íz jellegzetessége;
 - d) Cukortartalma.
2. A gabonák nedvességének meghatározásához, alkalmaznak :
 - a) umidimétert;
 - b) ebulliometert;
 - c) penetrométert;
 - d) piknométert
3. A próbák helyes előkészítése, az érzékszervi analízisnél a következőképpen történik:
 - a) a kóstoló csapat felkészítése és a kóstoló helyiség előkészítése;
 - b) próbamérés, preparálás, bemutatás;
 - c) a szükséges eszközök kiválasztása és az érzékek lankadásának elkerülése
 - d) érzékszervi analízis pillanata.
4. A helyes pontos lépcső felállításánál:
 - a) az értékelési lépcsők száma különbözik az analizált kritérium függvényében;
 - b) a pontok száma amit az ízért, küllemért, szagért és színért adnak ,egyforma kell legyen;
 - c) Minden lépcsőfoknak meg kell feleljen egy egyértelmű minőségi meghatározás, szigorúan körülírva az érzéki impulzustól;
 - d) a minőségi osztályok intervallumának, különböző számú pontjai vannak.
5. Az izoelektikus pontnál a fehérjéknek van:
 - a) koloidális tulajdonságuk;
 - b) semleges jellegük;
 - c) félfolyékony (semifluid) állapota;
 - d) maximális oldékonysága.

I.2. Az A oszlopban vannak felsorolva analizálendő termékek, a B, oszlopban pedig a Optimális munkahőmérséklet, minden elvégzett analízishez. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között (10p)

A. Termékek

1. habzó bor
2. ecetes konzervek
3. rekonstituált és szárított levesek
4. deszert bor
5. Cóla ital

B. Optimális hőmérséklet

- a) 10 – 12^o C
- b) 55 – 60^o C
- c) 20^o C
- d) 8 – 10^o C
- e) szoba hőmérséklet
- f) 10 – 20^o C

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 glucidok metabolizmusa, szoros kapcsolatban van a fehérjék és a zsírok metabolizmusával.
 - b) Oldatban az aminosavak úgy viselkednek mint az amfionok.
 - c) Cefalinoknak a molekulája összetevődik glicerinnél, foszforsavból, zsírsavakból és kolinokból.
 - d) Az élelmiszerek konszisztenciája függ a folyási ellenállástól.
 - e) A minőségnél a legfontosabb értékelési lépcsőnek ,20-nál több kritériuma van.
-