

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 095

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

1. Az analitikus analízis módszerei a hústermékeknél , nem célozza a:
 - a) szelet színét;
 - b) aromáját;
 - c) levedségét
 - d) sótartalmát.
2. A bor alkoholos koncentrációjának meghatározásához, használnak:
 - a) ebulliométert
 - b) refraktométert;
 - c) zaharimétert;
 - d) piknométert.
3. Egy pontoslépcső helyes kitöltésénél :
 - a) az ízért, szagért, küllemért, színért, adott pontok száma azonos kell legyen ;
 - b) Minden lépcsőfoknak meg kell feleljen egy egyértelmű minőségi meghatározás, szigorúan körülírva az érzéki impulzustól;
 - c) az értékelési lépcsők száma különbözik az analizált kritérium függvényében.;
 - d) minőségi osztályok intervallumának, különböző számú pontjaik vannak.
4. Az invertáz felhasználásának célja a cukoriparban a következő:
 - a) Galaktóz előállítás, a glukóz izomerizálásával;
 - b) Fruktóz előállítás, glukóz izomerizálásával;
 - c) Glukóz szörp előállítás, keményítőből;
 - d) Cukor forgatása cukorkákra
5. Az ergoszterol egy képviselője a:
 - a) fitoszteroloknak;
 - b) mycoszteroloknak;
 - c) zooszteroloknak;
 - d) koleszteroloknak.

I.2. Az A oszlopban vannak felsorolva Aminósav típusok, a B oszlopban pedig az Aminósavak elnevezése. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között. (10p)

A. Aminósavak típusa	B. Aminósavak megnevezései
1. monoamino monokarboxil sav	a) alanilglicin
2. monoamino dikarboxil sav	b) lizin
3. diamino monokarboxil sav	c) fenil alanin
4. aromás sav	d) alanin
5. heterociklikus sav	e) prolin
	f) glutamin sav

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 zsírok oldószerek és hordozói a zsírban oldódó vitaminoknak.
 - b)** A dipeptidek amfoter jelleget mutatnak
 - c)** A szaponifikálási mutató utbaigazítást ad a zsírsavak telítetlenségi fokáról.
 - d)** A technikai mérleg pontossága a mérésnél 0,01g.
 - e)** A turnesolnak savas közegben kék színe van.
-