

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 096

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

1. Az érzékszervi módszerek analitikus analízise, a préselt sonkánál, nem célozza a:

- a) színt a vágásfelületen;
- b) aromát;
- c) levedsége
- d) sótartalmat.

2. A tej zsírtartalmának meghatározásához, használják :

- a) butirométert;
- b) ebuliométert;
- c) umidimétert;
- d) refraktométert

3. A pontos érzékszervi analízis módszerénél:

- a) ajánlatos, hogy egy kritérium legyen belefoglalva egy másikba;
- b) minél több kritériumot állapítanak meg, annál pontosabb;
- c) a fő kritérium az általános tulajdonságú, vagy általános benyomású;
- d) a pontok összessége nem fontos a termék végértékelésénél.

4. Szilárd állapotban, a glukóz stabilabb az alábbi formában:

- a) lineáris;
- b) furanozikus;
- c) piranozikus;
- d) egy természetes összetevőnél nem számít a szekezete.

5. A laborgyakorlatban használnak:

- a) amilózt;
- b) oldódó keményítőt;
- c) amilopektint;
- d) celobiozát.

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

A. Aminósav típusok	B. Aminósav elnevezések
1. monoamino monokarboxil sav	a) glicerín
2. monoamino dikarboxil sav	b) ornitin
3. diamino monokarboxil sav	c) tirozin
4. aromatikusan sav	d) glikokol
5. heterociklikusan sav	e) triptofan
	f) aspartin 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 zsírsavak hiánya a táplálékból egészségi zavarokat okoz a májban és a vesében.
 - b) Az alanin közbelép a glucidok metabolizmusában.
 - c) A természetes zsírokból származó zsírsavak intenzív és ismételt hőkezelésekor akrolein keletkezik, amely egy rossz szagú, mérgező anyag.
 - d) Az anyagok mérését, analitikus mérlegen csak akkor végzik, amikor a mérleg elérte a szobahőmérsékletet.
 - e) Bázikus közegben a turnesolnak piros színe van.
-