

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 097

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

1. Az érzékszervi analitikus analízis módszerei, a cukor termékeknél, nem célozza
 - a) Izet és aromát;
 - b) Serkezetet és kötést;
 - c) Színt és általános jelleget;
 - d) Cukortartalmat.
2. A gabonafélék üvegességének meghatározását az alábbiakkal végzik el:
 - a) farinotommal;
 - b) hektoliter mérleggel
 - c) umidiméterrel;
 - d) penetrométerrel.
3. A pontos lépcső helyes kitöltésénél :
 - a) Minden tulajdonság súlya az összértékelésnél egyenlő kell legyen;
 - b) Minden lépcsőfoknak meg kell feleljen egy egyértelmű minőségi meghatározás, szigorúan körülírva az érzéki impulzustól;
 - c) Az értékelési lépcsőfokok különböznek a megvizsgált kritériumok függvényében;
 - d) A minőségi osztályok intervallumának, különböző számú pontjaik vannak.
4. Azt az anyagot amelynek a hidrolízise a forgatás "invertire", elnevezést kapta, lehet:
 - a) maltóz;
 - b) laktóz;
 - c) szacharóz;
 - d) celobióz.
5. A keményítő cukrosításának végét, az alábbiak felhasználásával értékelik:
 - a) Fenolftalein oldat;
 - b) Jód oldat;
 - c) Kálium bicromat oldat;
 - d) NaOH. oldat

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. Aminósavak elnevezései
1. monoamino monokarboxil sav	a) glicerín
2. monoamino dikarboxil sav	b) lizin
3. diamino monokarboxil sav	c) tirozin
4. aromatikusan sav	d) valin
5. heterociklikus sav	e) histidin
	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 fontos zsírsavak az agyszövet alkotóanyagai.
 - b)** A kloroplasztinok heteroproteidek.
 - c)** A margarin előállításához a telített zsírsavakat hidrogénezik, a nikkel katalizátor hatása alatt.
 - d)** A nedvesség meghatározása umidiméterrel, 20°C.-on kell végbemenjen.
 - e)** A fenol-piros, egy sárga színű indikátor, savas közegben.
-