

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 098

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

- 1.A zöldborsó konzervek érzékszervi analízis analitikus módszere nem célozza a:
a) tisztaságot;
b) szemek épségét;
c) szagok tipikusságát;
d) savasságát.
2. Az érzékszervi analízisnek (íz és szag), a habzó bornál, az optimális hőmérséklet az alábbi:
a) 8 -10⁰ C;
b) 10 - 20⁰ C;
c) Szoba hőmérséklet;
d) 10 -12⁰ C.
3. Az érzékszervi analízis nem alkalmazható a:
a) Fogyasztók elvárásainak tesztelésére a megvalósított termékekkel szemben;
b) Tápérték meghatározásnál;
c) Új termékek előállításánál;
d) Élelmiszerek átvevésénél
4. A próbák helyes előkészítése az érzékszervi analízishez az alábbiakból áll:
a) A kóstoló csapat felkészítése és a kóstoló helyiség előkészítése;
b) Az érzékszervi analízis pillanata;
c) Próbamérés, készítés, bemutatás;
d) A szükséges eszközök kiválogatása, és az érzékek kifáradásának lehetőségét kizárni.
- 5.Az olfaktív érzékek felvillanyozása, nem függ a szagkeltő anyagok alábbi tulajdonságaitól:
a) Vízben és zsírban való oldódása az anyagoknak;
b) Viskozitás;
c) Volatilitás;
d) Gőz részleges nyomása.

I.2. Az **A** oszlopban vannak **Fehérje elnevezések**, a **B** oszlopban pedig a **Fő fehérje források**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között. (10p)

A. Fehérje elnevezések	B. Források
1. miozina	a) vér
2. zein	b) búza
3. glutén	c) kötőszövet
4. kollagén	d) izom
5. keratinok	e) haj,körmök
	f) kukorica

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 fehérjék minden sejtnek az alkotóelemei.
 - b) A cisteinnek a sejtek oxido-redukciós folyamataiban van szerepe ,vagyis a légzési folyamatban.
 - c) A monogliceridek, amelyeknek összetételében butánsav van, szilárdak a megszokott hőmérsékleten.
 - d) A semlegesítési indikátorok olyan szerves anyagok, amelyek a színüket változtatják a környezet savasságának vagy bázikusságának megfelelően.
 - e) A gyakorlatban nem határozható meg a relatív sűrűség, csak az abszolút sűrűség.
-