

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 099

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

1. A fehér szőlő kompóton érzékszervi analízis analitikus módszere nem cálozza a:
a) áttetszőségét
b) szem épségét;
c) szag tipikusságát;
d) cukortartalmát.
2. Az ecetes konzervek érzékszervi analíziséhez (íz és szag), az optimális hőmérséklet az alábbi:
a) 10-20⁰ C;
b) szobahőmérséklet;
c) 10-12⁰ C;
d) 8-10⁰ C.
3. A telereceptorok kategóriájába tartoznak:
a) Olfaktív analizátor;
b) Akusztikus analizátor;
c) Taktil analizátor;
d) Kóstoló analizátor.
4. A minőség értékelése pontos módszeres hátránya az alábbi:
a) Az értékelési lépcső sokasága;
b) A lépcső holt zónája;
c) Egyhangú szóbeli meghatározás;
d) A minőség meghatározásának elhelyezése a pontlépcsőn.
5. A szaglóidegek felizgatása nem függ az anyagok alábbi tulajdonságaitól:
a) Anyagok oldékonysága vízben és zsírokban;
b) Nyúlékonyság(gumicitatea);
c) volatilitás;
d) részleges nyomása a párának.

I.2. Az a oszlopban **A** vannak **ozidok**, a **B** oszlopban pedig a **monoglucidok**, az **ozidok komponensei**. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az **A** oszlopban levő számok és a **B** oszlopban levő betűk között (10p)

A. OZIDOK	B. Monoglucidok
1. rafinóza	a) α fruktofuranoza β galaktopiranoza
2. laktóza	b) α glukopiranoza β fruktofuranoza
3. szacharóza	c) α glukopiranoza, α glukopiranoza
4. maltóza	d) glukopiranoza, galaktopiranoza, fructofuranoza
5. celobióza	e) β glukopiranoza, β glukopiranoza
	f) β galaktopiranozil, α glukopiranoza

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 hozzájárulnak az enzimek kialakulásához, ezáltal résztvesznek minden élethez szükséges folyamatok lejátshódásában.
 - b)** A rothadási baktériumok hatására a lizin egy mérgező terméké válik.
 - c)** A plantol előállításhoz a mirisztin savat hidrogénezik, a nikkell hatása alatt.
 - d)** A térfogatban (volumetrie) normális oldatokat használnak, melyeknek a koncentrációját titerben (T).fejezik ki.
 - e)** A hektolitertömeg értéke nem függ a gabonaszemek méretétől.
-