

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 100

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

1. Az érzékszervi analízis, analitikus módszerei a húsnál, nem célozza a :
 - a) poronyóságot
 - b) aromát;
 - c) kötést;
 - d) hús ph-értékét.
2. Az érzékszervi analízisnél (íz és szag) a Cola típusú italoknál az optimális hőmérséklet:
 - a) szobahőmérséklet
 - b) 10 - 12⁰ C
 - c) 8 - 10⁰ C;
 - d) 20⁰ C
3. Az izoelektrikus pontban a fehérjékre jellemző:
 - a) koloidális jelleg;
 - b) semleges jelleg;
 - c) állagra félfolyékony;
 - d) maximális oldhatóság.
4. A potis módszer hátrányai a minőség értékelésnél az alábbiak:
 - a) értékelési lépcsők zsúfoltsága;
 - b) lépcsők holt zónái;
 - c) egyhangú szóbeli meghatározás
 - d) minőség meghatározásának tanulmányozása ,a pontos lépcsőn.
5. A szagló idegek izgatása nem függ az anyagok alábbi tulajdonságaitól:
 - a) Oldhatóság vízben és zsírokban az anyagoknak;
 - b) nyúlékonyság;
 - c) volatilitás;
 - d) párák részleges nyomása.

I.2. Az A oszlopban vannak Fizikai-kémiai analízisek, a B oszlopban pedig a Szükséges felszerelések. Írjátok a vizsgalapra a helyes összefüggéseket az A oszlopban levő számok és a B oszlopban levő betűk között. (10p)

A. Fizikai-kémiai analízis	B. Szükséges felszerelések
1. A gabonák nedvességének kimutatása	a) Penetrométer
2. Az olaj sűrűségének kimutatása	b) Refraktométer
3. A szőlő cukortartalmának kimutatása	c) Ebuliométer
4. A bor alkoholkoncentrációjának kimutatása	d) Umidiméter
5. A tej zsírtartalmának kimutatása	e) Butirométer
	f) Píknométer

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 glucidokat a szervezet mint energiaforrást használ fel a fizikai megterheléshez kapcsolódó folyamatokban.
 - b) A rothadási baktériumok hatása alatt az ornitin átalakul egy mérgező anyaggá.
 - c) A zsírok hidrogénezése a lipáz enzimek hatására megy végbe..
 - d) Az átmeneti metabolizmus magába foglalja az átalakulások összeségét, amelyeket a szerves molekula szenved el a bélben való felszívódás után.
 - e) A fehérjék hidrolízise a gyomorban független a pepszin működésétől.
-