

II TÉTEL (30 pont) – Varianta 078

II.1. Határozzátok meg a hőmérsékletet és a nedvességet abban a helyiségben, amelyben elvégzik az érzékszervi analíziseket az élelmiszereken.

(4p)

II. 2. Írjátok a vizsgalapra a megfelelő szót, amely kiegészíti a zárójelek helyét a következő kijelentésekben:

(6p)

a. A minőségellenőrzés fizikai módszereihez, alkalmaznak különböző laboratóriumi (.....) , amelyek fizikai tulajdonságokat mérnek.

b. A tisztaoldatoknál, a refrakciós mutató kimutatja a pontos(.....) az analizált koncentrációnak.

c. A piknométer egy (.....) üvegből, egy meghatározott térfogattal, egy bizonyos hőmérsékleten.

II.3. A pontos minőség meghatározási módszereket alkamazzák az érzékszervi analíziseknél az élelmiszerekhez.

(20p)

a. Soroljátok fel a pontos értékelési rendszereket, amelyeket a gyakorlatban alkalmaznak.

b. Pontosítsátok, melyek azok a tulajdonságok (benyomások) , amelyeket pontoznak a pontozásos értékelési rendszerben.;

c. Egészítsétek ki az üress helyeket,I, II, III, IV, V, az alábbi táblázatban, amelyek összefoglalják az 5 pontos értékelési rendszert.

d.

<i>Értékelési lépcsők</i>	<i>Pontszámok</i>	<i>Általános leírása az értékelési lépcsőknek.</i>
Nagyon jó	5	Ideális, kitűnő minőségek.
(I)	4	Megfelelő minőségek
Elégséges	3	(II)
(III)	2	Nyilvánvaló hibákkal
Rossz	1	(IV)
(V)	0	Romlott,nagy változásokkal