|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregatite profesionala | INDUSTRIE ALIMENTARĂ |
| Calificarea profesionala | TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE;  TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  TEHNICIAN ÎN PRELUCRAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ  TEHNICIAN ÎN MORĂRIT, PANIFICAŢIE ŞI PRODUSE FĂINOASE  TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ EXTRACTIVĂ  TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ FERMENTATIVĂ ŞI ÎN PRELUCRAREA LEGUMELOR ŞI FRUCTELOR |
| Modulul | BIOCHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE |
| Clasa | XI |

**Scrieţi, pe foaia de lucru, în spaţiul rezervat rezolvării, termenii potriviţi, astfel încât afirmaţiile de mai jos să fie corecte:**

1.Zaharoza se mai numeşte zahărul de \_\_\_\_(1)\_\_\_\_ sau dextroză**.**

Nivelul de dificultate: simplu

2. Amiloza se colorează cu \_\_\_\_(2)\_\_\_\_ în albastru.

Nivelul de dificultate: simplu

3. Rotaţia specifică (α ) a unei substanţe \_\_\_\_(3)\_\_\_\_ active,este unghiul cu care e rotit planul de \_\_\_\_(4)\_\_\_\_, când lumina străbate un strat de soluţie cu o grosime de 1 dm, care conţine 1g substanţă într-un mililitru de soluţie.

Nivelul de dificultate: dificil

4. Soluția Fehling care se obţine din sulfat de\_\_\_\_(5)\_\_\_\_ şi soluţie de tartrat dublu de\_\_\_\_(6)\_\_\_\_ şi potasiu în mediu alcalin, este transformată sub acţiunea reducătoare a zaharurilor în oxid de cupru care se depune sub forma unui precipitat roşu cărămiziu.

Nivelul de dificultate: dificil

5. În urma denaturării\_\_\_\_(7)\_\_\_\_ proteinele își pierd însușirea de a fi solubile.

Nivelul de dificultate: mediu

6. Amilopectina se colorează cu \_\_\_\_(8)\_\_\_\_ în violet.

Nivelul de dificultate: simplu

7. Proteinele, în mediu \_\_\_\_(9)\_\_\_\_ în prezența unei soluții diluate de sulfat de cupru se colorează înalbastru-violet.

Nivelul de dificultate: mediu

**1. –trestie; 2. – iodul; 3.- optic; 4.- polarizare; 5.- cupru; 6.- sodiu; 7.– ireversibile; 8.-** **iodul; 9.- alcalin**