

Modul III: Efectuarea analizelor specifice in industria prelucrarii legumelor si fructelor

Clasa: XII B

Data: 13.05.2020.

Test de evaluare

(10 puncte din oficiu)

Subiectul I. Alegeti varianta corecta de raspuns:

(30 puncte)

1.Pasta de tomate de obtine prin:

- a. uscare;
- b.acifiere;
- c.concentrare;
- d.fermentatie lăctica.

2.Mazarea, materia prima pentru obtinerea conservelor de mazare trebuie:

- a. sa aiba o cantitate mica de zahar si mare de amidon, bobul sa fie dulce,sa aiba o culoare verde intensa, consistente fina, gust placut si diametrul cat ma mic;
- b. sa aiba o cantitate mare de zahar si mica de amidon, bobul sa fie dulce,sa aiba o culoare verde intensa, consistente fina, gust placut si diametrul cat ma mic;
- c.sa aiba o cantitate mare de zahar si mica de amidon, bobul sa fie dulce,sa aiba o culoare verde intensa, consistente fina, gust placut si diametrul cat ma mic.

3.Uscarea produselor presupune reducerea umiditatii fructelor cu:

- a.15%;
- b.10%;
- c.20%;
- 25%.

Subiectul II.Completati spatiile libere astfel incat raspunsul sa aiba valoarea de adevar:

- a.Forma legumelor si fructelor este o insusire.....1.....
- b.Pigmentii clorofilieni dau culoarea.....2....., cei antocianici.....3..... si carotenoidici.....4.....
- c. Vitamina C este o vitamina.....5.....

(25 puncte)

Subiectul III. Faceti corespondenta dintre literele din coloana A si cifrele din coloanaB:

A.Determinare de laborator	B.Indicator
a.Determinarea dioxidului de sulf liber	1. Dicromatul de potasiu
b.Determinarea aciditatii totale	2.Fenolftaleina
c. Determinarea sarii	3.Rosu de fenol
	4.Iod

(15 puncte)

Subiectul IV. Efectuati calculele:

Daca se consuma la titrare 1,3 ml azotat de argint 0,1 n la prima determinare si 1,5 ml de solutie de azotat de argint 0,1n la a doua determinare, calculati continutul de clorura de sodiu dintr-o proba lichida dintr-o conserva de mazare.

(20 puncte)