

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ “TEHNOLOGII”
Etapa națională

Profil: Resurse naturale și protecția mediului
Domeniu: Industrie alimentară / Industrie alimentară
Clasa: a XII-a

PROBA PRACTICĂ
Varianta 1

Sarcini de lucru:

1. Determinați aciditatea unei probe de lapte folosind ustensilele și reactivii corespunzători, **respectând timpul de lucru indicat.** **60p**

2. Rezolvați fișa de lucru, care cuprinde: **30p**
 - principiul metodei;
 - aparatura și reactivii necesari;
 - calculul și explicarea termenilor utilizați;
 - interpretarea rezultatului.

Valorile acidității laptelui conform STAS:

Tipul laptelui	Aciditatea, grade
Toate tipurile de lapte	15 – 21

Notă: Se acordă 10 puncte din oficiu
Timp de lucru: 30 minute