

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ
Β' ΚΥΚΛΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΡΙΩΝ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 22 ΙΟΥΝΙΟΥ 2001
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ II**

ΘΕΜΑ 1ο

- α. Να αναφέρετε ονομαστικά τα στάδια που περιλαμβάνει ένα σύγχρονο και ολοκληρωμένο σύστημα ποιοτικού ελέγχου μιας βιομηχανίας τροφίμων. Ποιο είναι το σημαντικότερο; **Μονάδες 15**
- β. Πού αποσκοπεί κυρίως η χρώση των τροφίμων; **Μονάδες 10**

ΘΕΜΑ 2ο

Ποιος ο σκοπός και οι παράγοντες που επηρεάζουν την επιτυχία της εξουδετέρωσης για την παραλαβή ουδετέρων ελαίων;
Ποιες μέθοδοι χρησιμοποιούνται;
Να αναφέρετε το πλεονέκτημα και το μειονέκτημα της πλέον κλασικής από τις μεθόδους αυτές. **Μονάδες 25**

ΘΕΜΑ 3ο

- α. Το άναμμα του σίτου. (Περιγραφή του φαινομένου - Παράγοντες που το επηρεάζουν- Τρόποι αντιμετώπισης). **Μονάδες 12**
- β. Τι γνωρίζετε για τη γλουτένη; **Μονάδες 13**

ΘΕΜΑ 4ο

- α. Για ποιους λόγους χρησιμοποιούνται το χλωριούχο νάτριο και το νερό στα παστεριωμένα αλλαντικά; **Μονάδες 13**
- β. Να περιγράψετε τους σκοπούς για τους οποίους εκτελούνται οι παρακάτω διεργασίες που σχετίζονται με τα αλλαντικά:
- Πάστωμα
 - Αλάτισμα
 - Κάπνισμα
 - Παστερίωση
- Μονάδες 12**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ
ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**