

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ
Β΄ ΚΥΚΛΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΡΙΩΝ
ΔΕΥΤΕΡΑ 17 ΙΟΥΝΙΟΥ 2002
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

ΘΕΜΑ 1^ο

- α. Να δώσετε τον ορισμό των υποκειμενικών και των αντικειμενικών μεθόδων εξέτασης της ποιότητας των τροφίμων.
Μονάδες 5
- β. Να αναφέρετε ονομαστικά από ποιους παράγοντες εξαρτώνται οι υποκειμενικές μέθοδοι και σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι αντικειμενικές.
Μονάδες 10
- γ. Πώς ταξινομούνται τα κύρια χαρακτηριστικά της υφής των τροφίμων; Να αναφέρετε χαρακτηριστικά είδη από κάθε κατηγορία.
Μονάδες 10

ΘΕΜΑ 2^ο

- α. Τι επιτυγχάνεται με την υδρογόνωση των ελαίων;
Μονάδες 10
- β. Ποιες αλλαγές επιφέρει η υδρογόνωση στις φυσικές και χημικές ιδιότητες των ελαίων;
Μονάδες 9
- γ. Να αναφέρετε ονομαστικά ποια στάδια κατά σειρά περιλαμβάνει η διαδικασία του εξευγενισμού των ελαίων.
Μονάδες 6

ΘΕΜΑ 3^ο

- α. Να δώσετε τον ορισμό του βαθμού άλεσης (τράβηγμα) αλεύρου.
Μονάδες 5
- β. Ποιοι τύποι αλεύρων σίτου προκύπτουν από την άλεση και ποιες είναι οι χρήσεις του κάθε τύπου;
Μονάδες 12
- γ. Να περιγράψετε το ψυχρό κοντισιονάρισμα του σιταριού.
Μονάδες 8

ΘΕΜΑ 4ο

- α. Σε τι αποσκοπεί η παστερίωση του γάλακτος; **Μονάδες 7**
- β. Ποιά είναι τα μειονεκτήματα της αποστείρωσης του γάλακτος; **Μονάδες 8**
- γ. Τι γνωρίζετε για την παρουσία των νιτρικών και νιτρωδών αλάτων στα αλλαντικά ωρίμανσης; **Μονάδες 5**
- δ. Να αναφέρετε ονομαστικά τις κατηγορίες ωρίμανσης των αλλαντικών. **Μονάδες 5**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ
ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**