

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ
Β΄ ΚΥΚΛΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΡΙΩΝ
ΤΕΤΑΡΤΗ 18 ΙΟΥΝΙΟΥ 2003
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΙΙ**

ΘΕΜΑ 1°

α. Σε ποιες κατηγορίες μπορούν να χωριστούν οι προδιαγραφές ενός συστήματος ποιοτικού ελέγχου;

Μονάδες 10

β. Να αναφέρετε τα βασικά γευστικά ερεθίσματα.

Μονάδες 4

γ. Να αναφέρετε τα σπουδαιότερα από τα δευτερεύοντα γευστικά ερεθίσματα.

Μονάδες 11

ΘΕΜΑ 2°

α. Πώς ορίζονται από χημικής φύσης (χωρίς το χημικό τύπο) τα λίπη και τα έλαια;

Μονάδες 7

β. Να αναφέρετε ονομαστικά τα συστατικά που περιέχουν τα λίπη και τα έλαια.

Μονάδες 12

γ. Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσεται το ελαιόλαδο με την ένδειξη «παρθένο»; Να αναφέρετε, επίσης, τα χαρακτηριστικά κάθε κατηγορίας.

Μονάδες 6

ΘΕΜΑ 3°

α. Ποια είναι η σημασία της υγρασίας για τα σιτηρά;

Μονάδες 12

β. Να δώσετε τον ορισμό και να αναφέρετε τις χρήσεις για τα δυνατά και αδύνατα άλευρα.

Μονάδες 8

γ. Τι γνωρίζετε για την προέλευση, τα χαρακτηριστικά και τις χρήσεις των αλεύρων κατηγορίας "Μ" και "Π";

Μονάδες 5

ΘΕΜΑ 4°

α. Να αναφέρετε ονομαστικά τους σπουδαιότερους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.

Μονάδες 7

- β. Με ποιους τρόπους μπορεί να γίνει η συντήρηση του βουτύρου;

Μονάδες 6

- γ. Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους το αλάτισμα είναι απαραίτητο στην παρασκευή των τυριών.

Μονάδες 12

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ
ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**