

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ Β' ΚΥΚΛΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΡΙΩΝ
ΠΕΜΠΤΗ 17 ΙΟΥΝΙΟΥ 2004
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ II**

ΘΕΜΑ 1°

α. Πού οφείλονται, κυρίως, τα σφάλματα που μπορεί να εμφανιστούν κατά τη δειγματοληψία.

Μονάδες 4

β. Ποιες είναι οι κυριότερες χρωστικές που συναντώνται στα τρόφιμα. Να αναφέρετε από ένα παράδειγμα.

Μονάδες 10

γ. Τι ονομάζουμε τροφική μόλυνση (λοίμωξη) και τι τροφική δηλητηρίαση (τοξίνωση). Να αναφέρετε από ένα παράδειγμα.

Μονάδες 11

ΘΕΜΑ 2°

α. Να αναφέρετε ονομαστικά τις αποχρωστικές ύλες που χρησιμοποιούνται κατά τις φυσικές μεθόδους αποχρωματισμού των ελαίων.

Μονάδες 6

β. Πού οφείλονται, κυρίως, οι αλλοιώσεις των λιπαρών υλών που συνήθως είναι γνωστές ως τάγγιση.

Μονάδες 13

γ. Να αναφέρετε τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης του ελαιολάδου.

Μονάδες 6

ΘΕΜΑ 3°

α. Να αναφέρετε ονομαστικά τα κυριότερα συστατικά των αλεύρων.

Μονάδες 6

β. Να περιγράψετε το φαινόμενο της ζελατινοποίησης του αμύλου.

Μονάδες 13

γ. Να αναφέρετε ονομαστικά τις βασικές κατηγορίες στις οποίες διακρίνονται οι χυμοί.

Μονάδες 6

ΘΕΜΑ 4^ο

- α. Ποιες πρέπει να είναι οι ιδιότητες του κρέατος που θα χρησιμοποιηθεί για παστεριωμένα αλλαντικά.

Μονάδες 8

- β. Ποια είναι η χημική δομή της λακτόζης ως συστατικό του γάλακτος, πού συντίθεται, πώς διασπάται και ποιος είναι ο ρόλος της στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.

Μονάδες 12

- γ. Να αναφέρετε ονομαστικά τις πιθανές αλλοιώσεις που μπορούν να παρουσιαστούν στο βούτυρο.

Μονάδες 5