

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ Β΄ ΚΥΚΛΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΡΙΩΝ
ΣΑΒΒΑΤΟ 18 ΙΟΥΝΙΟΥ 2005**

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ II

ΘΕΜΑ 1^ο

- α. Ποιοι είναι οι κυριότεροι παράγοντες που έμμεσα μολύνουν ένα τρόφιμο; Να αναφέρετε παραδείγματα για κάθε έναν από αυτούς.

Μονάδες 12

- β. Σε τι αποσκοπεί η απορητίνωση των ελαίων;

Μονάδες 7

- γ. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα της απορητίνωσης των ελαίων;

Μονάδες 6

ΘΕΜΑ 2^ο

- α. Τι είναι η γλουτένη, ποια είναι η σύστασή της και ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων;

Μονάδες 12

- β. Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους το κρέας των αλλαντικών ωρίμανσης πρέπει να έχει χαμηλό pH.

Μονάδες 13

ΘΕΜΑ 3^ο

- α. Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους είναι απαραίτητη η θέρμανση του γάλακτος κατά την παρασκευή της γιαούρτης.

Μονάδες 8

- β. Να αναφέρετε ονομαστικά τα ελαττώματα και τις αλλοιώσεις του τυριού.

Μονάδες 12

- γ. Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσονται οι ποικιλίες των τυριών ανάλογα με τη σύστασή τους; Να αναφέρετε παραδείγματα για κάθε ποικιλία.

Μονάδες 5

ΘΕΜΑ 4^ο

- α. Με ποιους τρόπους επιτυγχάνεται η αύξηση των σακχάρων στο γλεύκος;

Μονάδες 8

- β. Να αναφέρετε ονομαστικά τις συνθήκες ανάπτυξης και πολλαπλασιασμού της ζύμης στην παρασκευή του γλεύκους.

Μονάδες 8

γ. Ποια είναι τα αίτια που προκαλούν τις αλλοιώσεις και τις ασθένειες των οίνων;

Μονάδες 9