

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ Β΄ ΚΥΚΛΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΡΙΩΝ**

ΣΑΒΒΑΤΟ 18 ΙΟΥΝΙΟΥ 2005

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ II

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΜΑΤΩΝ

ΘΕΜΑ 1ο

α. Σχολικό βιβλίο σελ. 52 § 3.5

Οι κυριότεροι παράγοντες που έμμεσα μολύνουν ένα τρόφιμο είναι:

- Τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων όπως τα ζιζανιοκτόνα, τα εντομοκτόνα και τα μυκητοκτόνα.
- Τα κτηνιατρικά φάρμακα και οι ορμόνες όπως τα αντιβιοτικά (πενικιλίνη, στρεπτομυκίνη) και οι οιστρογόνες ορμόνες καθώς και ουσίες των ζωοτροφών.
- Τα πρόσθετα για τη σύνθεση μιας συσκευασίας όπως οι γαλακτοματοποιητές και τα αντιοξειδωτικά, τα κατάλοιπα βιομηχανικής επεξεργασίας κ.λ.π.
- Τα υλικά συσκευασίας όπως τα πλαστικά τα χαρτιά κ.λ.π.

Οι ρύποι του περιβάλλοντος όπως τα βαρέα μέταλλα (Hg, Pb, Cd), οι αρωματικοί υδρογονάνθρακες, οι φαινόλες κ.λ.π.

β. Σχολικό βιβλίο σελ. 64 § 2 - Απορητίνωση

γ. Σχολικό βιβλίο σελ. 65

Πλεονεκτήματα της μεθόδου:

- Η μικρότερη απώλεια ελαίου κατά το στάδιο της εξουδετέρωσης, όταν βρίσκεται εφαρμογή του σταδίου της απορητίνωσης.
- Η παραλαβή καθαρής και ποιοτικής σαπωνόπαστας (απαλλαγμένης υδροφιλων υλών)

ΘΕΜΑ 2ο

α. Σχολικό βιβλίο σελ. 101

β. Σχολικό βιβλίο σελ. 130 § 7.4.8

1. **Κρέας - Λίπος** (Το κρέας ερυθρό χρώμα)

ΘΕΜΑ 3ο

α. Σχολικό βιβλίο σελ. 159 – 160 § 8.10.1

Η θέρμανση του γάλακτος κατά την παρασκευή της γιαούρτης αποβλέπει:

- Στην παστερίωσή του
- Στην διευκόλυνση της δράσης των επιθυμητών οξυγαλακτικών βακτηρίων,
- Στην παραγωγή συνεκτικού πήγματος και
- Στη μείωση της πιθανότητας σχηματισμού ορού στην επιφάνεια της γιαούρτης.

β. Σχολικό βιβλίο σελ. 170

1. Η εξόγκωση
2. Το άναμμα
3. Η ευρωτίαση
4. Η πυκρή γεύση
5. Ο δηλητηριώδης
6. Παθογόνοι μικροοργανισμοί
7. Το άκαρι
8. Η μύγα του κρέατος

γ. Σχολικό βιβλίο σελ. 171

Ανάλογα με τη σύστασή τους τα τυριά διακρίνονται:

Σε μαλακά: φέτα, τελεμές, κοπανιστή με ποσοστό υγρασίας από 52,2 - 56%

Σε σκληρά: κεφαλοτύρι, γραβιέρα με ποσοστό υγρασίας από 35 - 38%

Σε ημίσκληρα: κασέρι

ΘΕΜΑ 4^ο

α. Σχολικό βιβλίο σελ. 189

Η αύξηση της περιεκτικότητας των σακχάρων στο γλεύκος μπορεί να γίνει:

1. Με γλεύκος υψηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα και ανάμιξη σε αναλογίες που ορίζει ο κανόνας μίξης.
2. Με συμπύκνωση του γλεύκους
3. Με προσθήκη και ανάμιξη συμπυκνωμάτων γλευκών
4. Με προσθήκη ζάχαρης

β. Σχολικό βιβλίο σελ. 185

- Η παρουσία O_2 του αέρα
- Η θερμοκρασία
- Τα οξέα
- Η αλκοόλη
- Το θειώδες οξύ (H_2SO_3)

γ. Σχολικό βιβλίο σελ. 198 § 9.9

(Κατά το στάδιο της τεχνολογίας οίνου)