

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

ΔΕΥΤΕΡΑ 19 ΙΟΥΝΙΟΥ 2006

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΙΙ

ΘΕΜΑ 1ο

- α. Ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των βακτηριδίων.
Μονάδες 5
- β. Σε τι αποβλέπει το ραφινάρισμα (εξευγενισμός) των ελαίων.
Μονάδες 8
- γ. Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσονται τα λίπη και τα έλαια σύμφωνα με:
(i) την προέλευσή τους
Μονάδες 3
(ii) την περιεκτικότητά τους σε ακόρεστα λιπαρά οξέα.
Μονάδες 9

ΘΕΜΑ 2ο

- α. Ποια χαρακτηριστικά του αλεύρου και της άλεσης εξαρτώνται από το κοντισιονάρισμα του σίτου.
Μονάδες 10
- β. Γιατί το ψωμί ολικής άλεσης διατηρείται φρέσκο περισσότερο χρόνο;
Μονάδες 6
- γ. Ποια είναι τα κριτήρια επιλογής του λιπώδους ιστού για την παρασκευή των παστεριωμένων αλλαντικών.
Μονάδες 9

ΘΕΜΑ 3ο

- α. Ποιους ελέγχους περιλαμβάνει η ποιοτική ανάλυση της γιαούρτης.
Μονάδες 8
- β. Ποιο γαλακτοκομικό προϊόν ονομάζεται τυρί (φέτα) και ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του.
Μονάδες 7
- γ. Σε ποιες περιπτώσεις θεωρείται ότι υπάρχει νοθεία στο τυρί.
Μονάδες 10

ΘΕΜΑ 4ο

- α. Να αναφέρετε ονομαστικά τα κυριότερα συστατικά του γλεύκου.
Μονάδες 7
- β. Πώς επιτυγχάνεται η αύξηση και η ελάττωση της οξύτητας του γλεύκου.
Μονάδες 12

- γ. Τι υποδηλώνουν οι φράσεις «R» και «S» στις ετικέτες χαρακτηρισμού των χημικών ουσιών.

Μονάδες 6

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ
ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**