

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 4 ΙΟΥΝΙΟΥ 2010
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΜΑΤΩΝ

ΘΕΜΑ Α

A1. α. → Σωστό, β. → Λάθος, γ. → Λάθος, δ. → Λάθος, ε. → Σωστό

A2. 1 → δ, 2 → ε, 3 → β, 4 → α, 5 → γ.

ΘΕΜΑ Β

B1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 88. «Η ακτινοβόληση ως μέθοδος συντήρησης ... ως ψυχρή παστερίωση.»

B2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 122. «Τα πρόσθετα δικαιολογούνται ... παραγωγικών διαδικασιών.»

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Σχολικό βιβλίο σελίδες 48 – 49.

- Σακχαρολυτικοί
- Λιπολυτικοί
- πρωτεολυτικοί

Γ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 74. «Το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας ... συνθήκες συντήρησης του προϊόντος.»

Γ3. Σχολικό βιβλίο σελίδα 110. «Η κρυοφιλική είναι μια διεργασία ... το νερό απομακρύνεται.»

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 180. Κατά τη ζύμωση των λαχανικών και των βρώσιμων προσθέτουμε συνήθως αλάτι, το οποίο παρεμποδίζει την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών και ευνοεί την ανάπτυξη των επιθυμητών γαλακτοβακίλλων.

Δ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 283. Η καταλληλότερη συσκευασία είναι η συσκευασία Α (σκουρόχρωμο μπουκάλι), διότι με αυτήν έχουμε λιγότερη έκθεση του ελαιόλαδου στο φως.