

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΙΟΥΝΙΟΥ 2012
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΜΑΤΩΝ

ΘΕΜΑ Α

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

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

ΘΕΜΑ Β

B1. Σχολικό σελίδες 40 – 41. Ποιότητα είναι ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών του τροφίμου που θεωρούνται σημαντικά από τον καταναλωτή, για να το αποδειχθεί. Εμφανή χαρακτηριστικά είναι το σχήμα, το μέγεθος και το χρώμα, τα ελαττώματα, το άρωμα, η γεύση και η υφή.

B2. Σχολικό σελίδα 48. Οι κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων είναι:

1. τα θρεπτικά συστατικά του τροφίμου,
2. η υγρασία,
3. η θερμοκρασία,
4. το pH,
5. το οξυγόνο,
6. η παρουσία ή απουσία παρεμποδιστών

B3. Σχολικό σελίδα 43. Οι τρεις κύριοι κίνδυνοι υποβάθμισης της ποιότητας των τροφίμων μπορεί να είναι βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί.

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Σχολικό σελίδα 108. Μέθοδοι ξήρανσης τροφίμων:

1. στον ήλιο,
2. με θερμό αέρα,
3. με τύμπανο,
4. με κενό και κατάψυξη (λυοφιλίωση)

Γ2. Σχολικό σελίδα 130. Τρεις κατηγορίες μικροοργανισμών που ενδιαφέρουν την τεχνολογία τροφίμων είναι τα βακτήρια, οι ζύμες και οι μύκητες.

Γ3. Σχολικό σελίδα 93.

Στα κατεψυγμένα τρόφιμα υπάρχουν δύο αντιμικροβιακοί παράγοντες είναι η χαμηλή θερμοκρασία και η μειωμένη ενεργότητα νερού.

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Σχολικό σελίδες 282 – 283. Οι παράγοντες που μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση στην ποιότητα του ελαιολάδου στο ελαιουργείο είναι οι εξής:

1. το οξυγόνο με το οποίο έρχεται σε επαφή η ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο,
2. η θερμοκρασία του νερού, το οποίο προστίθεται σε διάφορες φάσεις της επεξεργασίας,
3. ο σίδηρος, ο οποίος προέρχεται από τις μεταλλικές επιφάνειες των επιμέρους μηχανημάτων του ελαιουργείου.

Δ2. Σχολικό σελίδα 334

Τη νεκρική ακαμψία διαδέχεται η ωρίμανση ή σίτεμα, που έχει ως αποτέλεσμα την τρυφεροποίηση του κρέατος και τη δημιουργία ευχάριστης γεύσης, αρώματος και ανοικτού χρώματος.