

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015
Β' ΦΑΣΗ

E_3.ΑΕΤλ3Ε(ε)

ΤΑΞΗ: 3^η ΤΑΞΗ ΕΠΑ.Λ. (Α' – Β' ΟΜΑΔΑ)
ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ημερομηνία: Κυριακή 10 Μαΐου 2015

Διάρκεια Εξέτασης: 3 ώρες

ΕΚΦΩΝΗΣΕΙΣ

ΘΕΜΑ Α

A1. Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α.** Οι ιοί αναπτύσσονται στα τρόφιμα και μπορούν να τα αλλοιώνουν.
- β.** Η μικρότερη συγκέντρωση αλκοόλης που εξασφαλίζει τη συντήρηση του προϊόντος είναι 25%.
- γ.** Οι αλλοιώσεις των τροφίμων παρατηρούνται από -5°C έως 35°C.
- δ.** Η καλύτερη τιμή pH για την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό του μεγαλύτερου αριθμού μικροβίων είναι 4,5- 7,0
- ε.** Η κρυοαφυδάτωση είναι μια διεργασία που γίνεται σε δύο στάδια.

Μονάδες 15

A2. Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

| ΣΤΗΛΗ Α | ΣΤΗΛΗ Β |
|-----------------|-------------------------|
| 1. Δισακχαρίτης | α. λινολενικό |
| 2. Λιπαρό οξύ | β. λευκίνη |
| 3. Βιταμίνη C | γ. ανθοκυανίνη |
| 4. Χρωστική | δ. μηλικό |
| 5. Οξέα | ε. ασκορβικό οξύ |
| 6. αμινοξύ | στ. λακτόζη |

Μονάδες 12

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015
Β' ΦΑΣΗ

E_3.ΑΕΤλ3Ε(ε)

ΘΕΜΑ Β

B1. Ποιος είναι ο ρόλος του νερού στα τρόφιμα.

Μονάδες 7

B2. Τι επιδιώκει η ακτινοβόληση ως μέθοδος συντήρησης των τροφίμων. Ποια τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα αυτής.

Μονάδες 12

B3. Αρχή λειτουργίας της αντίστροφης όσμωσης.

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Γ

Γ1 Ποιους σκοπούς εξυπηρετούν τα πρόσθετα στα τρόφιμα.

Μονάδες 6

Γ2 Ποιος ο στόχος της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα στα φρούτα και λαχανικά.

Μονάδες 8

Γ3 Αναφέρατε τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου.

Μονάδες 6

ΘΕΜΑ Δ

Δ1 Το γάλα μετά την παραλαβή του από το εργοστάσιο και μέχρι να φτάσει στους καταναλωτές υφίσταται μια σειρά από επεξεργασίες. Ποιος ο σκοπός τους;

Μονάδες 14

Δ2 Ποιες είναι οι κυριότερες μεταβολές που υφίσταται το κρέας μετά τη σφαγή του ζώου. Τι γνωρίζεται για αυτές;

Μονάδες 10