

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2017**  
**Β΄ ΦΑΣΗ**

**E\_3.ΑΕΤΕΛ3Ε(ε)**

**ΤΑΞΗ: 3<sup>η</sup> ΤΑΞΗ ΕΠΑ.Λ.**  
**ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ /**  
**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

**Ημερομηνία: Σάββατο 22 Απριλίου 2017**

**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.** Μερικές φορές στα τρόφιμα περιέχονται ουσίες που δρουν παρεμποδιστικά στην ανάπτυξη ορισμένων μικροβίων.
- β.** Οι μη ιονίζουσες ακτινοβολίες που χρησιμοποιούνται στη τεχνολογία τροφίμων είναι τα μικροκύματα, η υπέρυθρη και υπεριώδης ακτινοβολία.
- γ.** Η κατάψυξη συνίσταται στη μείωση της θερμοκρασίας στους  $-8^{\circ}\text{C}$  ή χαμηλότερα.
- δ.** Βασικό στάδιο της επεξεργασίας στην παραγωγή τοματοχυμού και τοματοπολτού αποτελεί το σπάσιμο.
- ε.** Η υδρόλυση αρχίζει μετά από την εξαγωγή του ελαιολάδου από τον καρπό.

**Μονάδες 15**

**A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5, 6** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

<b>Στήλη Α Πρόσθετα</b>	<b>Στήλη Β Χρήσεις- Τρόφιμα</b>
<b>1.</b> Διοξειδίο του θείου E <sub>220</sub>	<b>α.</b> προϊόντα αρτοποιίας
<b>2.</b> Ασκορβικό οξύ E <sub>221</sub>	<b>β.</b> συντήρηση των κρεατοσκευασμάτων
<b>3.</b> Σορβικό οξύ E <sub>200</sub>	<b>γ.</b> όξινα τρόφιμα, έτοιμες σαλάτες
<b>4.</b> Νιτρικά και νιτρώδη E <sub>249</sub> - E <sub>252</sub>	<b>δ.</b> περιορισμό της ενζυματικής καστανώσης
<b>5.</b> Προπιονικό οξύ E <sub>280</sub>	<b>ε.</b> οινοποίηση
<b>6.</b> Βενζοϊκό οξύ E <sub>221</sub>	<b>στ.</b> επικάλυψη τυριών

**Μονάδες 12**

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2017**  
**Β' ΦΑΣΗ**

**E\_3.ΑΕΤΕΛ3Ε(ε)**

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Για την επίτευξη υψηλού επιπέδου ποιότητας στα τρόφιμα απαιτείται μεγάλη προσοχή και διασφάλιση της ποιότητας σε όλες τις φάσεις της παραγωγής. Αυτό συμβαίνει με την εφαρμογή τριών (3) κανόνων.

Να γράψετε τους κανόνες και να δώσετε δύο(2) παραδείγματα για κάθε κανόνα.

**Μονάδες 9**

**B2.** Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσονται τα μικρόβια με βάση:

- 1) τη δυνατότητα αναπτύξεως σε διάφορες θερμοκρασίες (να επισημάνετε και τις θερμοκρασίες)
- 2) τις ανάγκες τους σε οξυγόνο.

**Μονάδες 6**

**B3.** Να αναφέρεται τα τρία (3) συστήματα της ασηπτικής επεξεργασίας-συσσκευασίας.

**Μονάδες 3**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και ποια τα μειονεκτήματα της απομάκρυνσης του νερού από τα τρόφιμα;

**Μονάδες 10**

**Γ2.** Γιατί εφαρμόζεται το στάδιο της ομογενοποίησης στην παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος;

**Μονάδες 10**

**Γ3.** Ποια είναι τα τέσσερα (4) βακτήρια τα οποία αναπτύσσονται στο κρέας και είναι δυνατόν να προκαλέσουν τροφοληθτηριάσεις;

**Μονάδες 8**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Να γράψετε τις τέσσερις (4) ενέργειες για την μικρότερη δυνατή αλλοίωση της ποιότητας του ελαιολάδου στο ελαιουργείο.

**Μονάδες 12**

**Δ2.** Να περιγράψετε το στάδιο της ζύμωσης των βρώσιμων ελιών.

**Μονάδες 15**