

1^ο Προτεινόμενο διαγώνισμα στις Αρχές Επεξεργασίας τροφίμων

Θέμα 1^ο

1. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις ως σωστές ή λανθασμένες.
 - I. Οι βιταμίνες A, D, E και K είναι υδατοδιαλυτές.
 - II. Η μέθοδος της βραδείας κατάψυξης είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβες στους ιστούς και τα κύτταρα των υπό κατάψυξη τροφίμων.
 - III. Το υγρό αλάτισμα περιλαμβάνει εμβάπτιση των τροφίμων (κυρίως ψαριών) σε πυκνά διαλύματα αλάτων.
 - IV. Η παραγωγή νωπού γάλακτος δεν περιλαμβάνει θερμικές κατεργασίες.
 - V. Η διαδικασία του ζεστού γεμίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε είδος τροφίμου.

Μονάδες 15

2. Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς 1, 2, 3 από τη στήλη A και δίπλα το γράμμα A, B, Γ, Δ της στήλης B, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

A	B
1. Κομπόστες	A. Βρώσιμες ελιές
2. Πελτές	B. Ξηρανση
3. Σταφίδες	Γ. Σύκα
4. Πράσινες σεάλμη	Δ. Τοκοφερόλη
5. Μη κλημακτηρικά	E. Ροδάκινα
6. Βιταμίνη E	ΣΤ. Ντομάτες

Μονάδες 10

Θέμα 2^ο

1. Τι είναι τα γλυκερίδια και πως μπορούν αυτά να κατηγοριοποιηθούν;
Μονάδες 10
2. Πως μπορούν να διακριθούν τα βακτήρια των τροφικών ασθενειών;
Μονάδες 10
3. Τι είναι και πως λειτουργούν οι χρονοθερμοκρασιακοί δείκτες;
Μονάδες 5

Θέμα 3^ο

1. Ποιες είναι οι μη ιονίζουσες ακτινοβολίες και που μπορούν να εφαρμοστούν;
Μονάδες 8
2. Να περιγραφεί η διαδικασία της λυοφιλίωσης.
Μονάδες 10

3. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ παστερίωσης και αποστείρωσης;

Μονάδες 7

Θέμα 4^ο

2. Να αναφερθούν συνοπτικά οι κυριότερες κατηγορίες ελαιόλαδου;

Μονάδες 10

3. Ποιες είναι οι διαφορές της ασηπτικής επεξεργασίας - συσκευασίας, της μεθόδου θερμού γεμίσματος και της θερμικής επεξεργασίας συσκευασμένου προϊόντος;

Μονάδες 15

ΕΛΛΑΣ
ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ
ΑΘΗΝΑ