

## 2° Προτεινόμενο διαγώνισμα στις Αρχές Επεξεργασίας τροφίμων

### Θέμα 1°

1. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις ως σωστές ή λανθασμένες.
  - I. Στις κομφιτούρες τα σάκχαρα προέρχονται κυρίως από τα σάκχαρα που ήδη υπάρχουν στο φρούτο.
  - II. Η οξύτητα του λαδιού στον άγουρο καρπό είναι σε πολύ χαμηλά επίπεδα.
  - III. Η παρουσία πετρών, χαλκιών και άλλων ξένων αντικειμένων στα τρόφιμα χαρακτηρίζονται ως βιολογικοί κίνδυνοι.
  - IV. Η λυοφιλίωση είναι μία χημική μέθοδος συντήρησης των τροφίμων.
  - V. Ζυμώσεις είναι οι διεργασίες που επιτελούνται από μικρόβια.

Μονάδες 15

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

A	B
	Α. θειώδη άλατα E220
1. Σάκχαρα	Β. γλυκόζη
2. Αμινοξέα	Γ. μεθειονίνη
3. Πρόσθετα	Δ. Βενζοϊκό οξύ
	Ε. Λυσίνη
	ΣΤ. μαλτοζη

Μονάδες 10

### Θέμα 2°

1. Πως ορίζεται η ενεργότητα του νερού;

Μονάδες 10

2. Να αναφερθούν ονομαστικά οι κυριότερες χημικές μέθοδοι συντήρησης που γνωρίζετε.

Μονάδες 4

3. Να περιγραφεί η μέθοδος ζεστού γεμίματος.

Μονάδες 11

### Θέμα 3<sup>ο</sup>

1. Ποια είναι η κυριότερη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας που χρησιμοποιείται στη βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων;

*Μονάδες 10*

2. Πως μπορεί να επηρεάσει τη ποιότητα του ελαιολάδου η αποθήκευσή του;

*Μονάδες 8*

3. Να περιγραφεί η διαδικασία της αλιπάσωσης.

*Μονάδες 7*

### Θέμα 4<sup>ο</sup>

1. Τι είναι η υδρόλυση που παρατηρείται κάποιες φορές στο ελαιόλαδο. Ποιες είναι οι συνέπειες που μπορεί να έχει στην ποιότητα του λαδιού;

*Μονάδες 10*

2. Πότε και που χρησιμοποιείται η διαδικασία της εκτίκρανσης;

*Μονάδες 15*

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ  
ΑΘΗΝΑ