

2° Προτεινόμενο διαγώνισμα στην Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων

Θέμα 1°

1. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις ως σωστές ή λανθασμένες.
 - I. Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται σαν υγιεινό και ασφαλές όταν δεν έχει καθόλου μικρόβια.
 - II. Ο αφθώδης πυρετός οφείλεται σε ιό, ο οποίος εμφανίζεται σε μια πληθώρα τύπων.
 - III. Οι ιονίζουσες ακτινοβολίες καταστρέφουν τους διάφορους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα μέσω των ελεύθερων ριζών ή των ιόντων που δημιουργούν.
 - IV. Οι θερμοκρασίες του χρησιμοποιούμενου νερού στους διάφορους καθαρισμούς μονάδων επεξεργασίας τροφίμων πρέπει σε κάθε περίπτωση να είναι υψηλές έτσι ώστε να διαλύονται τα λίπη.
 - V. Με το HACCP είμαστε σε θέση να προβλέπουμε κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν βλάβες και ζημιές στον καταναλωτή, και να υποβιβάσουν την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.

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
1. Βρουκέλλωση	A. Πουλερικά
2. Αφθώδης πυρετός	B. μελιταίος πυρετός
3. Φυματίωση	Γ. Γαλακτοφόρα ζώα
4. Μαστίτιδες	Δ. Τύπος Α, Β, D
5. Σαλμονέλλωση	Ε. Αποκλειστικά βοοειδή

Μονάδες 10

Θέμα 2°

1. Με ποιους τρόπους μπορούν να αντιμετωπιστούν οι διάφορες ασθένειες των φυτών;

Μονάδες 8

2. Ποιο φαινόμενο ονομάζεται μετανάστευση

Μονάδες 8

3. Να αναφερθούν ονομαστικά οι παράγοντες που επηρεάζουν και επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων.

Μονάδες 9

Θέμα 3^ο

1. Τι γνωρίζετε για τα ζιζανιοκτόνα;
Μονάδες 10
2. Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες των υγρών αποβλήτων που προέρχονται από βιομηχανίες τροφίμων. Με ποιο τρόπο γίνεται ο χειρισμός των αποβλήτων αυτών;
Μονάδες 8
3. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ο φωτισμός σε μια βιομηχανία τροφίμων;
Μονάδες 7

Θέμα 4^ο

1. Πως συνδέονται οι αρωματικές πολυκυκλικές ενώσεις με τη παραγωγή καπνιστών τροφίμων;
Μονάδες 10
2. Ποιες είναι οι χρήσεις του νερού στη βιομηχανία τροφίμων;
Μονάδες 15

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ
ΑΘΗΝΑ