

**ΦΡΟΝΤΙΣΤΗΡΙΟ ΑΚΑΔΗΜΑΙΚΟ**  
**ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016**  
**ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ΘΕΜΑ 1<sup>ο</sup>**

**1. 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.**

A) Η ραφινόζη ανήκει στους πολυσακχαρίτες.

B) Η καλύτερη τιμή του pH για την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό του μεγαλύτερου αριθμού ειδών μικροβίων είναι η περιοχή από 4,5-7,0.

Γ) Το κλωστρίδιο του βοτουλισμού δεν είναι σποριογόνο βακτήριο.

Δ) Το οξικό οξύ E<sub>260</sub> προστίθεται στα τρόφιμα για τον περιορισμό της ενζυματικής κασπάνωσης.

Ε) Για να θεωρείται ένα γάλα παστεριωμένο πρέπει να θερμανθεί τουλάχιστον στους 71,7 °C για 15 δευτερόλεπτα.

(μονάδες 10)

**2. Να αναφέρετε τις ανεπιθύμητες ενζυματικές μεταβολές που συμβαίνουν στα νωπά φρούτα και λαχανικά.**

(μονάδες 5)

**3. Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς 1, 2, 3, 4, 5 από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα α, β, γ, δ, ε, στ της στήλης Β, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.**

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Χλωροφύλλες	α	Συντηρητικό με σκοπό την παρεμπόδιση ανάπτυξης των μικροοργανισμών
2	Σακχαρομύκητες	β	Προϊόντα από σπάσιμο πυρηνόκαρπων
3	Προπιονικό οξύ E <sub>280</sub>	γ	Αλλοίωση του ελαιολάδου
4	Πούλπα	δ	Χρησιμεύουν στην παραγωγή γιαουρτιού
5	Υδρόλυση	ε	Χρωστικές ουσίες
		στ	Ωφέλιμοι μικροοργανισμοί

(μονάδες 10)

## ΘΕΜΑ 2<sup>ο</sup>

1. Αναφέρετε ονομαστικά τους ωφέλιμους μικροοργανισμούς που βοηθούν στην παρασκευή και συντήρηση των τροφίμων.

(μονάδες 8)

2. Τι ονομάζουμε ασηπτική επεξεργασία και ποια είναι τα πλεονεκτήματα της μεθόδου;

(μονάδες 10)

3. Από ποια συστατικά αποτελείται το μίγμα που χρησιμοποιείται στην αλιπάσωση ως μέθοδο συντήρησης;

(μονάδες 7)

### **ΘΕΜΑ 3<sup>ο</sup>**

**1. Πως επιτυγχάνεται το επιθυμητό επίπεδο του O<sub>2</sub> στο θάλαμο ψύξης σε Ελεγχόμενη Ατμόσφαιρα;**

(μονάδες 8)

**2. Ποια είναι τα κυριότερα γένη των μυκήτων που προκαλούν αλλοιώσεις στα φρούτα και λαχανικά;**

(μονάδες 8)

**3. Αναφέρετε ονομαστικά τις κατηγορίες του ελαιολάδου.**

(μονάδες 9)

### **ΘΕΜΑ 4<sup>ο</sup>**

**1. Ποια μέτρα πρέπει να ληφθούν για την παραγωγή γάλακτος ποιότητας;**

(μονάδες 8)

**2. Να περιγράψετε τη διαδικασία της ομογενοποίησης.**

(μονάδες 8)

**3. Ποια είναι τα βακτήρια τα οποία αναπτύσσονται στο κρέας και είναι δυνατόν να προκαλέσουν τροφοδογητηριάσεις;**

(μονάδες 9)

**Επιμέλεια θεμάτων**

**Κατερίνα Κολοβού**

**Γεωπόνος**