



ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΘΕΜΑ 1^ο

A. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις ως σωστές ή λανθασμένες

I. Στα κατεψυγμένα τρόφιμα ως αντιμικροβιακός παράγοντας λειτουργεί μόνο η χαμηλή θερμοκρασία.

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.

B. 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. Φυσικές μέθοδοι συντήρησης	A. λυοφιλίωση
2. Χημικές μέθοδοι συντήρησης	B. οξική ζύμωση
3. Βιολογικές μέθοδοι συντήρησης	Γ. μαγείρεμα
	Δ. παρασκευή μαρμελάδας
	Ε. ακτινοβόληση
	Z. αλιπάσωση
	ΣΤ. ζεμάτισμα

ΘΕΜΑ 2^ο

A. Πως μπορεί το οξυγόνο να επηρεάσει την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των βακτηρίων;

B. Τι είναι και που χρησιμοποιείται η αλιπάσωση; Να αναπτυχθεί συνοπτικά ο τρόπος με τον οποίο εφαρμόζεται.

Γ. Ποια είναι η τεχνική της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα (MAP) και πότε αυτή μπορεί να εφαρμοστεί;

ΘΕΜΑ 3^ο

A. Τι είναι οι πούλπες;

B. Να περιγραφεί ο καρπός της ελιάς.

Γ. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ παστερίωσης και αποστείρωσης;

ΘΕΜΑ 3^ο

A. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την ποιότητα του γάλακτος;

B. Να αναφερθούν συνοπτικά οι κυριότερες κατηγορίες ελαιόλαδου;