

**Απαντήσεις πανελληνίων θεμάτων Αρχών Επεξεργασίας
Τροφίμων και Ποτών Γ' ΕΠΑΛ**

15-06-2017

ΘΕΜΑ Α

A1.

α. Σ

β. Λ

γ. Λ

δ. Σ

ε. Λ

A2.

1 - ε

2 - γ

3 - α

4 - β

5 - στ

ΘΕΜΑ Β

B1.

Ζυμώσεις είναι όλες οι δράσεις των μικροβίων που οδηγούν στην παραγωγή προϊόντων διατροφής.

Είδη ζυμώσεων:

- Αλκοολική ζύμωση π.χ. κρασί

- Οξική ζύμωση π.χ. ξύδι
- Οξυγαλακτική ζύμωση π.χ. γιαούρτι.

Παράγοντες ελέγχου των ζυμώσεων είναι η παρουσία ή μη οξυγόνου και η οξύτητα του υποστρώματος-τροφίμου.

B2.

Οι παράγοντες που καθορίζουν το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας είναι :

- Η φύση του προϊόντος.
- Το είδος και η θερμοανθεκτικότητα των μικροβίων που πρέπει να καταστραφούν.
- Ο χρόνος και οι συνθήκες συντήρησης του προϊόντος.

B3.

Οι τύποι του παρθένου ελαιολάδου κατάλληλου για κατανάλωση είναι:

1. Παρθένο ελαιόλαδο εξαιρετικό ή έξτρα.
2. Παρθένο ελαιόλαδο εκλεκτό ή φίνο.
3. Παρθένο ελαιόλαδο ημιφίνο ή κανονικό.

ΘΕΜΑ Γ

Γ1.

Οι προδιαγραφές πρέπει να είναι οι εξής:

1. Να μην είναι τοξικό
2. Να είναι άγευστο
3. Να είναι άοσμο
4. Να μην εισέρχεται μέσα στο προϊόν
5. Να μην αντιδρά με τα συστατικά του

Γ2.

Οι μέθοδοι πρόληψης είναι οι εξής:

- Καθαρισμός και απολύμανση των αποθηκών, πριν από το γέμισμά τους με το προϊόν.

- Εξασφάλιση συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας ασφαλούς αποθήκευσης.
- Διατήρηση των προϊόντων σε ελεγχόμενες ατμόσφαιρες.

Γ3.

Οι παράγοντες που μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση στην ποιότητα του ελαιολάδου στο ελαιουργείο είναι :

- Το οξυγόνο, με το οποίο έρχεται σε επαφή η ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο.
- Η θερμοκρασία του νερού, το οποίο προστίθεται σε διάφορες φάσεις επεξεργασίας.
- Ο σίδηρος, ο οποίος προέρχεται από τις μεταλλικές επιφάνειες των επιμέρους μηχανημάτων του ελαιουργείου.

ΘΕΜΑ Δ

Δ1.

A) Η συσκευασία A που βρίσκεται σε κενό έχει πιο σκούρο χρώμα εξαιτίας της απουσίας του οξυγόνου.

B) Χρησιμοποιείται μείγμα αερίων διοξειδίου του άνθρακα, αζώτου και οξυγόνο. Με την παρουσία του διοξειδίου του άνθρακα και του αζώτου παρεμποδίζεται η ανάπτυξη βακτηρίων και με το οξυγόνο συντελείται η καλύτερη διατήρηση του κόκκινου χρώματος του νωπού κρέατος.

Δ2.

A) Η πηκτίνη χρησιμοποιείται για να ενισχυθεί το πήγμα και το κιτρικό οξύ για να μειωθεί το pH και να παρεμποδιστεί η ανάπτυξη των μικροοργανισμών.

B) Κύριο στάδιο στην παρασκευή μαρμελάδας είναι ο βρασμός που στόχο έχει τη συμπίκνωση του προϊόντος, την καταστροφή των μικροοργανισμών και τη βελτίωση της υφής του.

Γ) Οι άλλες πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα είναι:

- Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή (εργοστασίου)
- Η ταυτότητα του τροφίμου
- Το καθαρό βάρος ή ο όγκος του τροφίμου.

Δ) Ο εντοπισμός τη ελαττωματικής παρτίδας γίνεται με την κωδικοποίηση.

ΣΧΟΛΙΑ

Τα θέματα στο μάθημα των αρχών επεξεργασίας τροφίμων ήταν απαιτητικά, συνδυαστικά και σε ορισμένα σημεία έπρεπε ο μαθητής να έχει κατανοήσει πλήρως τις έννοιες του μαθήματος.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:

Κολοβού Κατερίνα

Γεωπόνος