

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
2013

**Θέμα Α.**

A.1.

A. Λάθος B. Λάθος Γ. Σωστό Δ. Λάθος E. Σωστό

A.2.

1 – στ

2. – ε

3. – δ

4. – β

5. – α

**Θέμα Β.**

B.1.

Σελίδα 48. Οι σπουδαιότερες πηγές μόλυνσης ..... , και το νερό.

B.2.

Σελίδα 52. Οι παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν ..... σε οξειδωτικές αντιδράσεις.

B.3.

Σελίδες 73-74. Η παστερίωση ..... το pH του τροφίμου είναι χαμηλό.

B.4

Σελίδα 116. Οι κυριότερες κατηγορίες προϊόντων ..... σιρόπια γλυκόζης.

**Θέμα Γ.**

Γ.1.

Σελίδα 180. Οι ελιές που προορίζονται ..... φυσικές μαύρες ξηράλατες.

Γ.2.

Σελίδα 177. Η παραγωγή κατεψυγμένων λαχανικών ..... προετοιμασία για το μαγείρεμα.

Γ.3.

Σελίδα 281. Οι τρόποι συλλογής του ελαιοκαρπού ..... με τα χέρια από τα δέντρα.

Γ.4

Σελίδα 336. Το κρέας προκειμένου ..... αρχίζουν πάλι να πολλαπλασιάζονται.

**Θέμα Δ.**

Δ.1.

Σελίδες 302-304. Το γάλα ..... μέγιστης διατηρησιμότητας.

*Δεν είναι αναγκαίο να γραφτεί το πλήρες κείμενο, καθώς αρκεί μόνο η ονομαστική αναφορά των τίτλων με έντονη γραφή.*

Δ.2.

Σελίδα 122. Τα πρόσθετα δικαιολογούνται ..... μείωση θρεπτικής αξίας του τροφίμου.

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ  
ΕΠΙΛΟΓΟ  
ΑΘΗΝΑ