

Ακαδημαϊκό Φροντιστήριο

Πανελλαδικές Εξετάσεις 2014

17 Ιουνίου 2014

Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων

Απαντήσεις

Θέμα Α

A1

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

A2

- 1. Σακχαρομύκητες γ. Μούστος σε κρασί
- 2. Οξικά βακτήρια ε. κρασί σε ξύδι
- 3. Φαινόλασες στ. Μαύρισμα κομμένων μήλων
- 4. Πηκτινολυτικά ένζυμα α. Διαύγαση ορισμένων χυμών φρούτων
- 5. Πρωτεάσες β. Πίκρισμα τυριών

Θέμα Β

B1 Σχολικό Βιβλίο σελ. 33. Από «Βασικές ιδιότητες των υδατανθράκων...» έως «... και της κόρας του ψωμιού».

B2 Σχολικό Βιβλίο σελ. 97. Από «Η πρόψυξη μπορεί να γίνει...» έως «... προκαλεί ψύξη στο προϊόν».

B3 Σχολικό Βιβλίο σελ. 298. Από «Το γάλα τη στιγμή...» έως «... διάφορες ξένες ύλες κ.λπ.». Ονομαστική αναφορά πέντε παραγόντων.

Θέμα Γ

Γ1 Σχολικό Βιβλίο σελ. 166. Από «Η μείωση του CO₂...» έως «... με καταιονισμό νερού».

Γ2 Σχολικό Βιβλίο σελ. 279. «Η ποιότητα του ελαιολάδου καθορίζεται από την οξύτητα, την οξείδωση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του».

Γ3 Σχολικό Βιβλίο σελ. 37. Οι βιταμίνες διακρίνονται σε λιποδιαλυτές και υδατοδιαλυτές.

Τρεις γνωστές βιταμίνες είναι η Β₁ (θειαμίνη), η C (ασκορβικό οξύ) και η Α.

Θέμα Δ

Δ1 Σχολικό Βιβλίο σελ. 88. Από «Η ακτινοβολία επειδιώκει να πετύχει...» έως «... η ωρίμανση και ο γήρασμός» και: Σχολικό Βιβλίο σελ. 88. Από «Όπως άλλες φυσικές μέθοδοι...» έως «... και ως ψυχρή παστερίωση».

Δ2 Σχολικό Βιβλίο σελ. 81. Από «Μετά από κάθε θερμική επεξεργασία...» έως «... αφήνονται να στεγνώνουν».