

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ  
(ΟΜΑΔΑ Α΄)**

**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**

**ΣΑΒΒΑΤΟ 6 ΙΟΥΝΙΟΥ 2015**

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4)**

**ΘΕΜΑ Α**

**A1.** 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.

- α.** Η κυτταρίνη μαζί με άλλους πολυσακχαρίτες αποτελούν μία ομάδα συστατικών των τροφίμων που αποκαλούνται ιχνοστοιχεία.
- β.** Οι πρωτεΐνες περιλαμβάνονται στα κύρια συστατικά του γάλακτος.
- γ.** Η καταστροφή όλων των μικροοργανισμών που υπάρχουν σε ένα τρόφιμο ονομάζεται αποστείρωση.
- δ.** Το γάλα UHT διατηρείται για μικρό χρονικό διάστημα (μία εβδομάδα).
- ε.** Οι ιχθυοτοξίνες είναι τοξικές ουσίες ζωικής προέλευσης.

**Μονάδες 15**

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

- A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B** που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.  
Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Βιομηχανική παραγωγή γλυκόζης	<b>α.</b>	Οργανοληπτικό χαρακτηριστικό
<b>2.</b>	Αφυδάτωση	<b>β.</b>	Σαλμονέλλα
<b>3.</b>	Τροφοδηλητηρίαση	<b>γ.</b>	Παρθένο ελαιόλαδο
<b>4.</b>	Μήλο	<b>δ.</b>	Σκόνη γάλακτος
<b>5.</b>	Μέγεθος	<b>ε.</b>	Αμυλάση
		<b>στ.</b>	Κλιμακτηρικό φρούτο

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

- B1.** Να αναφέρετε ονομαστικά πέντε (5) θρεπτικά συστατικά των τροφίμων.

**Μονάδες 5**

- B2.** Να αναφέρετε ονομαστικά τα τέσσερα (4) βασικά συστατικά για την παρασκευή της μαρμελάδας.

**Μονάδες 8**

- B3.** Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα των προϊόντων που αποξηραίνονται με τη μέθοδο της κρυοαφυδάτωσης.

**Μονάδες 12**

**ΘΕΜΑ Γ**

- G1.** Να αναφέρετε ονομαστικά πέντε (5) αμινοξέα, που είναι απαραίτητα για τον οργανισμό του ανθρώπου.

**Μονάδες 10**

- G2.** Να αναφέρετε ονομαστικά τις τρεις (3) κατηγορίες μικροοργανισμών που ενδιαφέρουν την Τεχνολογία τροφίμων και χρησιμοποιούνται στις εφαρμογές των ζυμώσεων.

**Μονάδες 6**

ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**Γ3.** Δίνονται εννέα (9) υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κρεατοσκευασμάτων: λίπος, ζελατίνη, γλυκαντικές ύλες, θήκες αλλαντικών, άμυλο, μπαχαρικά, κρέας, νιτροώδη άλατα και κολλαγόνο.

Αφού μεταφέρετε στο τετράδιό σας τον πίνακα που ακολουθεί, να συμπληρώσετε κατάλληλα το κάθε κενό του με ένα από τα παραπάνω υλικά.

Πρώτες ύλες	Πρόσθετες ύλες	Συνδετικές ύλες

Σημείωση: Κάθε ένα από τα παραπάνω υλικά θα χρησιμοποιηθεί μόνο μία φορά.

**Μονάδες 9**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Να αναφέρετε ονομαστικά τα τέσσερα (4) κύρια προϊόντα που μπορεί να προκύψουν από την επεξεργασία της βιομηχανικής ντομάτας.

**Μονάδες 12**

**Δ2.** Να δώσετε τον ορισμό της **διατηρησιμότητας** των τροφίμων. (μον. 3)  
Στη συνέχεια, αφού μεταφέρετε στο τετράδιό σας τον πίνακα που ακολουθεί, να συμπληρώσετε κατάλληλα το κάθε κενό του με ένα από τα παρακάτω τρόφιμα: νωπό γάλα, όσπρια, ξηροί καρποί, φρέσκα ψάρια, αποξηραμένα φρούτα. (μον. 10)

Φθαρτά τρόφιμα	Διατηρήσιμα τρόφιμα

Σημείωση: Κάθε ένα από τα παραπάνω τρόφιμα θα χρησιμοποιηθεί μόνο μία φορά.

**Μονάδες 13**

ΑΡΧΗ 4ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνο τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα, μόνο με μπλε ή μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
4. Κάθε απάντηση επιστημονικά τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
5. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
6. Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**