

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015**  
**Β΄ ΦΑΣΗ**

**E\_3.ΑΕΤλ3Ε(ε)**

**ΤΑΞΗ: 3<sup>η</sup> ΤΑΞΗ ΕΠΑ.Λ. (Α΄ – Β΄ ΟΜΑΔΑ)**  
**ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**Ημερομηνία: Κυριακή 10 Μαΐου 2015**

**Διάρκεια Εξέτασης: 3 ώρες**

**ΕΚΦΩΝΗΣΕΙΣ**

**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.** Οι ιοί αναπτύσσονται στα τρόφιμα και μπορούν να τα αλλοιώνουν.
- β.** Η μικρότερη συγκέντρωση αλκοόλης που εξασφαλίζει τη συντήρηση του προϊόντος είναι 25%.
- γ.** Οι αλλοιώσεις των τροφίμων παρατηρούνται από -5°C έως 35°C.
- δ.** Η καλύτερη τιμή pH για την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό του μεγαλύτερου αριθμού μικροβίων είναι 4.5- 7.0
- ε.** Η κρυοαφυδάτωση είναι μια διεργασία που γίνεται σε δύο στάδια.

**Μονάδες 15**

**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.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Δισακχαρίτης	<b>α.</b> λινολενικό
2. Λιπαρό οξύ	<b>β.</b> λευκίνη
3. Βιταμίνη C	<b>γ.</b> ανθοκυανίνη
4. Χρωστική	<b>δ.</b> μηλικό
5. Οξέα	<b>ε.</b> ασκορβικό οξύ
6. αμινοξύ	<b>στ.</b> λακτόζη

**Μονάδες 12**

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015**  
**Β' ΦΑΣΗ**

**E\_3.ΑΕΤλ3Ε(ε)**

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Ποιος είναι ο ρόλος του νερού στα τρόφιμα.

**Μονάδες 7**

**B2.** Τι επιδιώκει η ακτινοβόληση ως μέθοδος συντήρησης των τροφίμων. Ποια τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα αυτής.

**Μονάδες 12**

**B3.** Αρχή λειτουργίας της αντίστροφης όσμωσης.

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1** Ποιους σκοπούς εξυπηρετούν τα πρόσθετα στα τρόφιμα.

**Μονάδες 6**

**Γ2** Ποιος ο στόχος της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα στα φρούτα και λαχανικά.

**Μονάδες 8**

**Γ3** Αναφέρατε τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου.

**Μονάδες 6**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1** Το γάλα μετά την παραλαβή του από το εργοστάσιο και μέχρι να φτάσει στους καταναλωτές υφίσταται μια σειρά από επεξεργασίες. Ποιος ο σκοπός τους;

**Μονάδες 14**

**Δ2** Ποιες είναι οι κυριότερες μεταβολές που υφίσταται το κρέας μετά τη σφαγή του ζώου. Τι γνωρίζεται για αυτές;

**Μονάδες 10**