

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016
Β΄ ΦΑΣΗ

E_3.ΑΕΤΕΛ3Ε(ε)

ΤΑΞΗ: 3^η ΤΑΞΗ ΕΠΑ.Λ.
ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ /
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Ημερομηνία: Τετάρτη 4 Μαΐου 2016

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.
- Τα ένζυμα είτε είναι φυσικά συστατικά των τροφίμων είτε προέρχονται από μικροοργανισμούς.
 - Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να δίνει θετική τη δοκιμή της φωσφατάσης, αλλά αρνητική τη δοκιμή της υπεροξειδάσης.
 - Τη νεκρική ακαμψία του κρέατος διαδέχεται μια άλλη κατάσταση, η ωρίμανση.
 - Στην περίπτωση της αντίστροφης ώσμωσης, το προϊόν θερμαίνεται.
 - Η τιμή pH 4,5 είναι οριακή για το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας που πρέπει να δεχθεί το τρόφιμο.

Μονάδες 15

- A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5, 6** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοιχία.

Στήλη A Πρόσθετα	Στήλη B Χρήσεις- Τρόφιμα
1. Διοξείδιο του θείου E ₂₂₀	α. προϊόντα αρτοποιίας
2. Ασκορβικό οξύ E ₂₂₁	β. συντήρηση των κρεατοσκευασμάτων
3. Σορβικό οξύ E ₂₀₀	γ. όξινα τρόφιμα, έτοιμες σαλάτες
4. Νιτρικά και νιτρώδη E ₂₄₉ - E ₂₅₂	δ. περιορισμό της ενζυματικής καστανώσης
5. Προπιονικό οξύ E ₂₈₀	ε. οινοποίηση
6. Βενζοϊκό οξύ E ₂₂₁	στ. επικάλυψη τυριών

Μονάδες 12

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016
Β΄ ΦΑΣΗ

E_3.ΑΕΤΕΛ3Ε(ε)

ΘΕΜΑ Β

- B1.** Να αναφέρετε τις τέσσερις (4) μεθόδους κατάψυξης των τροφίμων.
Μονάδες 8
- B2.** Ποιες είναι οι δύο (2) βασικές ιδιότητες των πρωτεϊνών και τι γνωρίζετε για αυτές;
Μονάδες 4
- B3.** Πως επιτυγχάνεται η συντήρηση των τροφίμων;
Μονάδες 9

ΘΕΜΑ Γ

- Γ1.** Που αναφέρονται οι όροι μικρόβιο, μικροβιακή χλωρίδα, μικροβιακό φορτίο.
Μονάδες 6
- Γ2.** Που βασίζεται η συμβολή του καπνού στη συντήρηση των τροφίμων;
Μονάδες 8
- Γ3.** Τι ονομάζονται πούλλες και που χρησιμοποιούνται; Να αναφέρετε τα πέντε (5) στάδια της διαδικασίας παρασκευής απλού ή συμπυκνωμένου χυμού εσπεριδοειδών.
Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Δ

- Δ1.** Δίνονται δώδεκα (12) αναλύσεις στις οποίες βασίζεται ο ποιοτικός έλεγχος του γάλακτος κατά την παραλαβή του στο εργοστάσιο: μέτρηση ψυχρότοφων βακτηρίων, ύπαρξη αντιβιοτικών, συνολικός αριθμός μικροοργανισμών, προσδιορισμός λίπους, ειδικό βάρος, προσδιορισμός ολικών στερεών, μέτρηση κολοβακτηριδίων, μέτρηση θερμοφίλων βακτηρίων, έλεγχος νοθείας, προσδιορισμός πρωτεΐνης, προσδιορισμός σημείου πήξης, μέτρηση θερμοάντοχων βακτηρίων.
Μονάδες 12

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016
Β΄ ΦΑΣΗ

Ε_3.ΑΕΤΕΛ3Ε(ε)

Χημικές αναλύσεις	Άλλες αναλύσεις	Μικροβιολογικές αναλύσεις

Δ2. Ως τεχνολόγος τροφίμων σε ένα εργοστάσιο παραγωγής ελαιολάδου ποιους τέσσερις (4) τρόπους προτείνετε, για την μικρότερη δυνατή αλλοίωση της ποιότητας του στο ελαιουργείο.

Μονάδες 16

ΧΑΝΣΙΑΝΑ ΠΕΙΡΑΙΑ