

**ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ II****ΘΕΜΑ 1<sup>ο</sup>**

- α. Σε ποιες κατηγορίες μπορούν να χωριστούν οι προδιαγραφές ενός συστήματος ποιοτικού ελέγχου;  
*Μονάδες 10*
- β. Να αναφέρετε τα βασικά γευστικά ερεθίσματα.  
*Μονάδες 4*
- γ. Να αναφέρετε τα σπουδαιότερα από τα δευτερεύοντα γευστικά ερεθίσματα.  
*Μονάδες 11*

**ΘΕΜΑ 2<sup>ο</sup>**

- α. Πώς ορίζονται από χημικής άποψης (χωρίς το χημικό τύπο) τα λίπη και τα έλαια;  
*Μονάδες 7*
- β. Να αναφέρετε ονομαστικά τα συστατικά που περιέχουν τα λίπη και τα έλαια.  
*Μονάδες 12*
- γ. Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσεται το ελαιόλαδο με την ένδειξη «παρθένο»; Να αναφέρετε, επίσης, τα χαρακτηριστικά κάθε κατηγορίας.  
*Μονάδες 6*

**ΘΕΜΑ 3<sup>ο</sup>**

- α. Ποια είναι η σημασία της υγρασίας για τα σιτηρά;  
*Μονάδες 12*
- β. Να δώσετε τον ορισμό και να αναφέρετε τις χρήσεις για τα δυνατά και αδύνατα άλευρα.  
*Μονάδες 8*
- γ. Τι γνωρίζετε για την προέλευση, τα χαρακτηριστικά και τις χρήσεις των αλεύρων κατηγορίας "Μ" και "Π";  
*Μονάδες 5*

**ΘΕΜΑ 4<sup>ο</sup>**

- α. Να αναφέρετε ονομαστικά τους σπουδαιότερους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.  
*Μονάδες 7*
- β. Με ποιους τρόπους μπορεί να γίνει η συντήρηση του βουτύρου;  
*Μονάδες 6*
- γ. Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους το αλάτισμα είναι απαραίτητο στην παρασκευή των τυριών.  
*Μονάδες 12*