

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ & ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΙΟΥΝΙΟΥ 2012
ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΘΕΜΑ Α

A1. α. Σωστό, β. Σωστό, γ. Λάθος, δ. Σωστό, ε. Λάθος.
A2. 1 → δ, 2 → ε, 3 → α, 4 → στ, 5 → β.

ΘΕΜΑ Β

B1. Σχολικό βιβλίο σελίδες 40 – 41

Ποιότητα είναι ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών του τροφίμου που θεωρούνται σημαντικά από τον καταναλωτή, για να το αποδειχθεί. Εμφανή χαρακτηριστικά είναι το σχήμα, το μέγεθος και το χρώμα, τα ελαττώματα, το άρωμα, η γεύση και η υφή.

B2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 48

Οι κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων είναι:

- α) τα θρεπτικά συστατικά του τροφίμου,
- β) η υγρασία,
- γ) η θερμοκρασία,
- δ) το pH,
- ε) το οξυγόνο,
- στ) η παρουσία ή απουσία παρεμποδιστών

B3. Σχολικό βιβλίο σελίδα 43

Οι τρεις κύριοι κίνδυνοι υποβάθμισης της ποιότητας των τροφίμων μπορεί να είναι βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί.

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 108

Μέθοδοι ξήρανσης τροφίμων :

α) στον ήλιο,

β) με θερμό αέρα,

γ) με τύμπανο,

δ) με κενό και κατάψυξη (λυοφιλίωση)

Γ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 130

Τρεις κατηγορίες μικροοργανισμών που ενδιαφέρουν την τεχνολογία τροφίμων είναι τα βακτήρια, οι ζύμες και οι μύκητες.

Γ3. Σχολικό βιβλίο σελίδα 93

Στα κατεψυγμένα τρόφιμα υπάρχουν δύο αντιμικροβιακοί παράγοντες είναι η χαμηλή θερμοκρασία και η μειωμένη ενεργότητα νερού.

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Σχολικό βιβλίο σελίδες 282 – 283

Οι παράγοντες που μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση στην ποιότητα του ελαιολάδου στο ελαιουργείο είναι οι εξής:

α) το οξυγόνο με το οποίο έρχεται σε επαφή η ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο,

β) η θερμοκρασία του νερού, το οποίο προστίθεται σε διάφορες φάσεις της επεξεργασίας,

γ) ο σίδηρος, ο οποίος προέρχεται από τις μεταλλικές επιφάνειες των επιμέρους μηχανημάτων του ελαιουργείου.

Δ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 334

Τη νεκρική ακαμψία διαδέχεται η ωρίμανση ή σίτεμα, που έχει ως αποτέλεσμα την τρυφεροποίηση του κρέατος και τη δημιουργία ευχάριστης γεύσης, αρώματος και ανοικτού χρώματος.