

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016**  
**Β΄ ΦΑΣΗ**

**E\_3.ΑΕΤΕΛ3Ε(ε)**

**ΤΑΞΗ:** 3<sup>η</sup> 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 αντιστοίχιση.

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