

**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 κρουαφιδάτωση 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.

| <b>ΣΤΗΛΗ Α</b>         | <b>ΣΤΗΛΗ Β</b>          |
|------------------------|-------------------------|
| <b>1.</b> Δισακχαρίτης | <b>α.</b> λινολενικό    |
| <b>2.</b> Λιπαρό οξύ   | <b>β.</b> λευκίνη       |
| <b>3.</b> Βιταμίνη C   | <b>γ.</b> ανθοκυανίνη   |
| <b>4.</b> Χρωστική     | <b>δ.</b> μηλικό        |
| <b>5.</b> Οξέα         | <b>ε.</b> ασκορβικό οξύ |
| <b>6.</b> 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 ακτινοβολήση ως μέθοδος συντήρησης των τροφίμων. Ποια τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα αυτής. **Μονάδες 12**
- B3.** Αρχή λειτουργίας της αντίστροφης ώσμωσης. **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**