

**ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΑ.Λ.
ΟΜΑΔΑ Α΄ 15/06/2017 ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ**

ΘΕΜΑ Α

A1.

- a. Σωστό
- b. Λάθος
- c. Λάθος
- d. Σωστό
- e. Λάθος

A2.

1. ε
2. γ
3. α
4. β
5. στ

ΘΕΜΑ Β

B1.

Ζυμώσεις είναι όλες οι δράσεις των ωφέλιμων μικροοργανισμών όπου παράγονται ουσίες οι οποίες παρεμποδίζουν την ανάπτυξη των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, συμβάλλοντας στη συντήρηση των τροφίμων. Παραδείγματα αλκοολικής ζύμωσης είναι η αλκοολική ζύμωση (κρασί), η οξική ζύμωση (ξύδι) και η οξυγαλακτική ζύμωση (γιαούρτι). Δύο από τους παράγοντες ελέγχου των ζυμώσεων είναι η παρουσία ή μη οξυγόνου και η οξύτητα του υποστρώματος.

B2.

Οι παράγοντες που καθορίζουν το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας είναι:

1. Η φύση του προϊόντος

2. Το είδος και η θερμοανθεκτικότητα των μικροβίων που πρέπει να καταστραφούν
3. Ο χρόνος και οι συνθήκες συντήρησης του προϊόντος

B3.

Οι τύποι του παρθένου ελαιολάδου κατάλληλου για κατανάλωση είναι:

1. Παρθένο ελαιόλαδο εξαιρετικό ή έξτρα
2. Παρθένο ελαιόλαδο εκλεκτό ή φίνο
3. Παρθένο ελαιόλαδο ημιφίνο ή κανονικό

ΘΕΜΑ Γ

Γ1.

Πέντε από τις προδιαγραφές που θα πρέπει να πληρεί το ψυκτικό υγρό είναι:

1. Να μην είναι τοξικό
2. Να είναι άγευστο και άοσμο
3. Να μην εισέρχεται μέσα στο προϊόν
4. Να μην αντιδρά με τα συστατικά του
5. Να έχει μικρό ιξώδες

Γ2.

Οι μέθοδοι πρόληψης από προσβολές εντόμων σε προϊόντα που διατηρούνται σε αποθήκες για μεγάλο χρονικό διάστημα περιλαμβάνουν:

1. Καθαρισμός και απολύμανση των αποθηκών πριν το γέμισμα τους
2. Εξασφάλιση συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας ασφαλούς αποθήκευσης
3. Διατήρηση των προϊόντων σε ελεγχόμενες ατμόσφαιρες

Γ3.

Οι παράγοντες που μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του ελαιολάδου στο ελαιουργείο είναι:

1. Το οξυγόνο με το οποίο έρχεται σε επαφή η ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο
2. Η θερμοκρασία του νερού
3. Ο σίδηρος των μεταλλικών επιφανειών των μηχανημάτων

ΘΕΜΑ Δ

Δ1.

- a. Το χρώμα του κρέατος είναι πιο σκούρο στη συσκευασία με κενό, λόγω της απουσίας οξυγόνου.
- b. Στη συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα χρησιμοποιείται μίγμα αερίων διοξειδίου του άνθρακα, αζώτου και οξυγόνου. Το διοξείδιο του άνθρακα και το άζωτο παρεμποδίζουν την ανάπτυξη των βακτηρίων ενώ το οξυγόνο συντελεί στη διατήρηση του κόκκινου χρώματος του νωπού κρέατος.

ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗ: • Κύπρου 51, τηλ. 2109941471, 2109935566 • Γερουλάνου 103, τηλ. 2109911067

ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ: • Ναυαρίνου 12, τηλ. 2109944396,

ΓΛΥΦΑΔΑ: Λ. Βουλιαγμένης 147 & Πραξιτέλους 2, τηλ. 2109680008

email : support@romvos.edu.gr

Δ2.

- a.** Η πηκτίνη ως πολυσακχαρίτης έχει την ιδιότητα να δεσμεύει μεγάλες ποσότητες νερού, συμβάλλοντας μαζί με τα σάκχαρα στην πολύ χαμηλή ενεργότητα του νερού, γεγονός που παρεμποδίζει την ανάπτυξη των περισσότερων μικροοργανισμών. Το κιτρικό οξύ, μειώνει το pH με αποτέλεσμα να παρεμποδίζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.
- b.** Με το βρασμό, καταστρέφονται οι περισσότεροι μικροοργανισμοί και αυτοί που επιβιώνουν δε μπορούν να αναπτυχθούν λόγω των άλλων παραγόντων που αναφέρθηκαν προηγουμένως, συμπυκνώνεται το προϊόν και βελτιώνονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- c.** Η ετικέτα πέρα από τα συστατικά του προϊόντος περιλαμβάνει και:
1. Τη ταυτότητα του τροφίμου
 2. Το όνομα και τη διεύθυνση του κατασκευαστή
 3. Το καθαρό βάρος ή τον όγκο του τροφίμου
- d.** Κάθε προϊόν έχει ένα κωδικό γραμμής παραγωγής πάνω σε κάθε συσκευασία. Σε περίπτωση ανάκλησης κάποιας παρτίδας η κωδικοποίηση αυτή, βοηθά στο εντοπισμό της προβληματικής παρτίδας και την απόσυρση της.

Σχολιασμός θεμάτων: Τα θέματα ήταν απαιτητικά, για πολύ καλά διαβασμένους μαθητές.

Επιμέλεια απαντήσεων:

Καμιναρίδης Ίκαρος – Ελευθέριος

M.sc. Γεωπόνος ΓΠΑ

ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗ: • Κύπρου 51, τηλ. 2109941471, 2109935566 • Γερουλιάνου 103, τηλ. 2109911067

ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ: • Ναυαρίνου 12, τηλ. 2109944396,

ΓΛΥΦΑΔΑ: Λ. Βουλιαγμένης 147 & Πραξιτέλους 2, τηλ. 2109680008

email : support@romvos.edu.gr