

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΗΜΕΡΗΣΙΟΥ ΕΠΑΛ (ΟΜΑΔΑ Α΄) &
ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΗΜΕΡΗΣΙΟΥ ΕΠΑΛ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 06/06/2015**

**ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ
ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΜΑΤΩΝ**

ΘΕΜΑ Α

A1.

α – Λάθος

β – Σωστό

γ – Σωστό

δ – Λάθος

ε – Σωστό

A2.

1 – ε

2 – δ

3 – β

4 – στ

5 – α

ΘΕΜΑ Β

B1.

Πέντε (5) θρεπτικά συστατικά των τροφίμων είναι: οι υδατάνθρακες, τα λίπη, οι πρωτεΐνες, οι βιταμίνες, το νερό (και τα ανόργανα συστατικά).

B2.

Τα βασικά συστατικά για την παρασκευή της μαρμελάδας είναι: τα φρούτα, τα σάκχαρα, τα οξέα και η πηκτίνη.

B3.

Τα προϊόντα που αποξηραίνονται με κρυοαφυδάτωση έχουν πολλά πλεονεκτήματα σε σύγκριση με αυτά που αποξηραίνονται με τις συνήθεις τεχνικές. Παρακάτω αναφέρονται τέσσερα (4) από τα πλεονεκτήματα αυτά:

- Η απομάκρυνση του νερού γίνεται με εξάχνωση, οπότε το προϊόν αποκτά μια πορώδη δομή, διατηρώντας το σχήμα και το μέγεθος του αρχικού υλικού,
- Η συρρίκνωση είναι μηδαμινή
- Δεν παρατηρείται μετακίνηση διαλυτών στερεών
- Αποφεύγεται η ποιοτική υποβάθμιση λόγω χρήσης χαμηλών θερμοκρασιών

Παρατήρηση: Στο σχολικό βιβλίο αναφέρονται 6 πλεονεκτήματα. Στην απάντησή του ο μαθητής μπορεί να αναγράψει οποιοδήποτε συνδυασμό αυτών.

ΘΕΜΑ Γ

Γ1.

Αμινοξέα συντίθενται και στον ανθρώπινο οργανισμό, εκτός από ορισμένα που χαρακτηρίζονται σαν απαραίτητα και πρέπει να τα προμηθευτεί από την τροφή. Πέντε από αυτά είναι η λευκίνη, η ισολευκίνη, η βαλίνη, η λυσίνη και η μεθειονίνη.

Γ2.

Οι μικροοργανισμοί που ενδιαφέρουν την τεχνολογία των τροφίμων και χρησιμοποιούνται στις εφαρμογές των ζυμώσεων είναι τα βακτήρια, οι ζύμες και οι μύκητες.

Γ3.

Πρώτες ύλες	Πρόσθετες ύλες	Συνδετικές ύλες
Λίπος	Γλυκαντικές ύλες	Ζελατίνη
Κρέας	Νιτρώδη άλατα	Άμυλο
Θήκες αλλαντικών	Μπαχαρικά	Κολλαγόνο

ΘΕΜΑ Δ

Δ1.

Τα κύρια προϊόντα επεξεργασίας της βιομηχανικής ντομάτας είναι:

- Ο τοματοχυμός
- Ο τοματοπολτός
- Τα αποφλοιωμένα ντοματάκια
- Οι κύβοι ντομάτας – σπασμένη ντομάτα

Δ2.

Ως διατηρησιμότητα ορίζεται η ιδιότητα των τροφίμων να διατηρούν αναλλοίωτα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους σε συνάρτηση με το χρόνο.

Φθαρτά τρόφιμα	Διατηρήσιμα τρόφιμα
Νωπό γάλα	Όσπρια
Φρέσκα ψάρια	Ξηροί καρποί
	Αποξηραμένα φρούτα

Σχόλιο για τα θέματα

Τα θέματα ήταν βατά για κάποιον καλά προετοιμασμένο μαθητή.

Επιμέλεια απαντήσεων : Καμιναρίδης Ίκαρος – Ελευθέριος
M.sc. Γεωπόνος – Τεχνολόγος τροφίμων
Γ.Π.Α.