

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ  
(ΟΜΑΔΑ Α΄)  
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)  
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΙΟΥΝΙΟΥ 2012  
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

**Α1.** 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.** Το άμυλο και η κυτταρίνη ανήκουν στους πολυσακχαρίτες.
- β.** Το ελεύθερο νερό σε ένα τρόφιμο εκφράζεται ως ενεργότητα νερού.
- γ.** Το ζεμάτισμα αποτελεί από μόνη της τεχνολογία που συμβάλει στη συντήρηση των τροφίμων.
- δ.** Η συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα (Μ.Α.Ρ.) εφαρμόζεται σε προϊόντα που βρίσκονται σε μικρές συσκευασίες.
- ε.** Κατά την αλιπάσωση χρησιμοποιείται μόνο αλάτι.

**Μονάδες 15**

**Α2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα το γράμμα **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> τοξικά μέταλλα	<b>α.</b> τοξικές ουσίες φυτικής προέλευσης
<b>2.</b> ψύξη	<b>β.</b> τοξικές ουσίες ζωικής προέλευσης
<b>3.</b> σολανίνη	<b>γ.</b> αλκαλική φωσφατάση
<b>4.</b> ζύμωση	<b>δ.</b> μόλυνση περιβάλλοντος
<b>5.</b> ιχθυοτοξίνες	<b>ε.</b> φυσική μέθοδος συντήρησης
	<b>στ.</b> βιολογική μέθοδος συντήρησης

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Τι είναι ποιότητα ενός τροφίμου; Να αναφέρετε, ονομαστικά, τέσσερα (4) εμφανή ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από τα οποία εξαρτάται η ποιότητα ενός τροφίμου.

**Μονάδες 10**

**B2.** Να αναφέρετε έξι (6) κύριους παράγοντες που επηρεάζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων σε ένα τρόφιμο.

**Μονάδες 12**

**B3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τους τρεις (3) κύριους κινδύνους υποβάθμισης της ποιότητας των τροφίμων.

**Μονάδες 3**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις μεθόδους ξήρανσης των τροφίμων.

**Μονάδες 12**

**Γ2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις τρεις (3) κατηγορίες των μικροοργανισμών που ενδιαφέρουν την τεχνολογία τροφίμων για τις ζυμώσεις.

**Μονάδες 9**

**Γ3.** Να αναφέρετε τους δύο (2) αντιμικροβιακούς παράγοντες των καταψυγμένων τροφίμων.

**Μονάδες 4**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Κατά την εξαγωγή του ελαιολάδου, είναι δυνατόν να αλλοιωθεί η ποιότητά του. Ποιοι είναι οι παράγοντες οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση στην ποιότητα του ελαιολάδου στο ελαιουργείο;

**Μονάδες 15**

**Δ2.** Κατά τη σφαγή ενός ζώου, τη νεκρική ακαμψία διαδέχεται μία άλλη κατάσταση κατά την οποία δημιουργείται μία σειρά πολύπλοκων βιοχημικών αντιδράσεων. Πώς ονομάζεται αυτή η κατάσταση και ποια είναι τα αποτελέσματά της;

**Μονάδες 10**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνον τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). Να μην αντιγράψετε τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. Δεν επιτρέπεται να γράψετε καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε στο τετράδιό σας σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Να μη χρησιμοποιήσετε το χαρτί μιλιμετρέ.
7. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
8. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**