

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016
Β' ΦΑΣΗ**

E_3.ΑΕΤΕΛΞΕ(ε)

ΤΑΞΗ: 3^η 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.
- α. Τα ένζυμα είτε είναι φυσικά συστατικά των τροφίμων είτε προέρχονται από μικροοργανισμούς.
 - β. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να δίνει θετική τη δοκιμή της φωσφατάσης, αλλά αρνητική τη δοκιμή της υπεροξειδάσης.
 - γ. Τη νεκρική ακαμψία του κρέατος διαδέχεται μια άλλη κατάσταση, η ωρίμανση.
 - δ. Στην περίπτωση της αντίστροφης ώσμωσης, το προϊόν θερμαίνεται.
 - ε. 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**, στη στήλη B, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

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

Μονάδες 12

<p>Ο.Ε.Φ.Ε. ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΦΡΟΝΤΙΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ</p>	<p>ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΦΡΟΝΤΙΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ (Ο.Ε.Φ.Ε.) – ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ</p> <p>ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016</p> <p>Β' ΦΑΣΗ</p>	<p>E_3.ΑΕΤΕΛ3Ε(ε)</p>
---	--	-----------------------

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 θερμόφιλων βακτηρίων, έλεγχος νοθείας, προσδιορισμός πρωτεΐνης, προσδιορισμός σημείου πήξης, μέτρηση θερμοάντοχων βακτηρίων. **Μονάδες 12**

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2016
Β' ΦΑΣΗ

E_3.ΑΕΤΕΛΞΕ(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

