

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)

ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 4 ΙΟΥΝΙΟΥ 2010

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)

ΘΕΜΑ Α.

A1. Να γράψετε στο τετράδιό σας το γράμμα καθεμιάς από τις παρακάτω προτάσεις και δίπλα τη λέξη **ΣΩΣΤΟ**, αν είναι σωστή ή τη λέξη **ΛΑΘΟΣ**, αν είναι λανθασμένη.

- α. Το μαύρισμα στις κομμένες επιφάνειες του μήλου και της πατάτας οφείλεται στη δράση των ενζύμων φαινολασών.
- β. Η παστερίωση είναι θερμική επεξεργασία που πραγματοποιείται σε θερμοκρασία πάνω από 100°C .
- γ. Κατά τη νεκρική ακαμψία δημιουργείται τρυφεροποίηση του κρέατος.
- δ. Στην περίπτωση της βραδείας κατάψυξης σχηματίζονται πολλοί και μικροί παγοκρύσταλλοι.
- ε. Κατά την αποθήκευση των φρούτων και των λαχανικών το αιθυλένιο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως παράγοντας ωρίμανσης.

Μονάδες 15

A2. 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** της στήλης **B** που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. ζύμες	α. μετατροπή μούστου σε κρασί
2. οξικά βακτήρια	β. παραγωγή γραβιέρας και έμμενταλ
3. προπιονικά βακτήρια	γ. παραγωγή γιαουρτιού
4. σακχαρομύκητες	δ. αρτοποιία
5. γαλακτοβάκιλλοι	ε. μετατροπή κρασιού σε ξύδι

Μονάδες 10

ΤΕΛΟΣ 1ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

ΘΕΜΑ Β.

B1. Τι επιδιώκει να επιτύχει η ακτινοβόληση ως μέθοδος συντήρησης των τροφίμων και για ποιο λόγο ονομάζεται «ψυχρή παστερίωση»;

Μονάδες 13

B2. Ποιους σκοπούς εξυπηρετούν τα πρόσθετα στα τρόφιμα;

Μονάδες 12

ΘΕΜΑ Γ.

Γ1. Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις κατηγορίες των μικροοργανισμών, ανάλογα με το είδος του συστατικού του τροφίμου που προσβάλλουν.

Μονάδες 6

Γ2. Από ποιους παράγοντες εξαρτάται το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας των τροφίμων;

Μονάδες 9

Γ3. Η λυοφιλίωση ή κρυοαφυδάτωση είναι μια διεργασία ξήρανσης που γίνεται σε δύο στάδια. Να περιγράψετε αυτά τα δύο στάδια.

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Δ.

Δ1. Κατά τη ζύμωση των λαχανικών και των βρώσιμων ελιών προσθέτουμε συνήθως αλάτι. Πώς επηρεάζει το αλάτι τους μικροοργανισμούς;

Μονάδες 12

Δ2. Έχουμε δύο γυάλινες συσκευασίες που περιέχουν ελαιόλαδο. Η Α συσκευασία είναι σκουρόχρωμο μπουκάλι και η Β είναι μπουκάλι διαφανές. Ποια συσκευασία είναι η πιο κατάλληλη για τη συντήρηση του ελαιολάδου και γιατί;

Μονάδες 13

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