

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ Γ' ΤΑΞΗΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΛΥΚΕΙΟΥ
& ΗΜΕΡΗΣΙΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΛΥΚΕΙΟΥ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ:

15 /06 / 2017

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:

ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ
ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΜΑΤΩΝ

ΘΕΜΑ Α

A1.

A: Σωστό

B: Λάθος

Γ: Λάθος

Δ: Σωστό

E: Λάθος

A2.

1:ε (επίκρανη ελιών), 2:γ (χρωστική), 3:α (παράγοντας ωρίμανσης),4: β (αμινοξύ), 5: στ (πολυσακχαρίτης)

ΘΕΜΑ Β

B1. σελ 128 « στην τεχνολογία τροφίμων...γαλακτική ζύμωση (γιαούρτι) και σελ 129: οι βασικοί παράγοντες ελέγχου των ζυμώσεων είναι η παρουσία ή μη του οξυγόνου, η οξύτητα του υποστρώματος-τροφίμου, η θερμοκρασία και το αλάτι.

B2. Σελ 74 το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας ενός προϊόντος εξαρτάται από:

1. Την φύση του προϊόντος,

2.το είδος και την θερμοανθεκτικότητα των μικροβίων που πρέπει να καταστραφούν και

3. Το χρόνο και τις συνθήκες συντήρησης του προϊόντος.

B3. Σελ 285 : παρθένο ελαιόλαδο κατάλληλο για κατανάλωση είναι:

- α. το παρθένο ελαιόλαδο εξαιρετικό ή έξτρα,
- β. το παρθένο ελαιόλαδο εκλεκτό ή φίνο και
- γ. το παρθένο ελαιόλαδο ημιφίνο ή κανονικό.

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Σελ 102-103 το ψυκτικό υγρό που θα έρθει σε άμεση επαφή με το τρόφιμο θα πρέπει να πληρεί ορισμένες προδιαγραφές: να μην είναι τοξικό...και να έχει μεγάλη θερμοχωρητικότητα. (αναφορά σε 5 προδιαγραφές από τις 7 που αναφέρονται στην σελ 103)

Γ2. Σελ 56 «στις μεθόδους πρόληψης περιλαμβάνονται τα εξής: αναφορά στα α,β,γ ...οι μέθοδοι καταπολέμησης περιλαμβάνουν τόσο φυσικές όσο και χημικές μεθόδους (εντομοκτόνα)

Γ3. Σελ 282-283 οι παράγοντες που μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση στην ποιότητα του ελαιολάδου στο ελαιουργείο είναι:

- A. το οξυγόνο με το οποίο έρχεται σε επαφή η ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο,
- B. η θερμοκρασία του νερού, το οποίο προστίθεται σε διάφορες φάσεις επεξεργασίας και
- Γ. ο σίδηρος, ο οποίος προέρχεται από τις μεταλλικές επιφάνειες των επιμέρους μηχανημάτων του ελαιουργείου.

ΘΕΜΑ Δ

Δ1.

A. Σελ 336: το χρώμα του κρέατος είναι ελαφρώς πιο σκούρο στην συσκευασία α, δηλαδή στο κενό λόγω απουσίας οξυγόνου.

B. Τα αέρια που χρησιμοποιούνται στη συσκευασία B της τροποποιημένης ατμόσφαιρας, και η χρήση τους αναφέρονται στην σελ 336-337: μείγμα αερίων διοξειδίου του άνθρακα, αζώτου και οξυγόνου.

Δ2.

A. Σελ 174: οξέα (κιτρικό οξύ) και πηκτίνη

Β. Σελ 174: ο βρασμός είναι απαραίτητο στάδιο για την παρασκευή μιας μαρμελάδας και έχει ως στόχο την συμπύκνωση του προϊόντος, την καταστροφή των μικροοργανισμών και τη βελτίωση της υφής του.

Γ. Σελ 81: άλλες τρεις (3) πληροφορίες για το προϊόν, εκτός από τον κατάλογο των συστατικών, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα, αναφέρονται στην συγκεκριμένη σελίδα στην παράγραφο επισήμανση-ετικέτα- κωδικοποίηση και οι εξεταζόμενοι αναφέρουν 3 από τις 5 (εκτός από κατάλογο των συστατικών).

Δ . Σελ 82: Η παρτίδα που κρίθηκε από τον ΕΦΕΤ ελαττωματική, θα εξασφαλιστεί από το εργοστάσιο στον εντοπισμό της ελαττωματικής παρτίδας προκειμένου αυτή να αποσυρθεί από την αγορά με τον εξής τρόπο: η κωδικοποίηση βοηθά στον έλεγχο, στον εντοπισμό και σε ενδεχόμενη απόσυρση κάποιας συγκεκριμένης παρτίδας η οποία παρουσίασε οποιοδήποτε πρόβλημα κατά την επεξεργασία.