

Ενδεικτικές Απαντήσεις
Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων
Πανελλήνιες 2015

ΘΕΜΑ Α

A.1 α-Λ β-Σ γ-Σ δ-Λ ε-Σ

A.2 1-ε 2-δ 3-β 4-στ 5-α

ΘΕΜΑ Β

B.1 Πέντε θρεπτικά συστατικά των τροφίμων είναι: οι υδατάνθρακες, τα λίπη, οι πρωτεΐνες, τα ανόργανα συστατικά και το νερό.

B.2 Βασικά συστατικά για την παρασκευή της μαρμελάδας ονομαστικά είναι: τα φρούτα, τα σάκχαρα, τα οξέα και η πηκτίνη.

B.3 Τα πλεονεκτήματα των προϊόντων που αποξηραίνονται με τη μέθοδο της κρυσταλλοποίησης είναι :

α. το προϊόν διατηρεί το σχήμα και το μέγεθος του αρχικού υλικού

β. η συρρίκνωση είναι μηδαμινή

γ. δεν παρατηρείται μετακίνηση διαλυτών στερεών

δ. δεν υποβαθμίζονται ποιοτικά λόγω της χρήσης χαμηλών θερμοκρασιών

ε. επανυδατώνονται πού καλά

στ. διατηρούν ικανοποιητικά τις αρωματικές ουσίες

(τέσσερα από τα παραπάνω ζητούσαν)

ΘΕΜΑ Γ

Γ.1 Απαραίτητα αμινοξέα για τον ανθρώπινο οργανισμό είναι η λευκίνη , η ισολευκίνη, η βαλίνη, η λυσίνη, η μεθειονίνη, η φαινυλαλανίνη, η θρυπτοφάνη και η θρεονίνη.

(πέντε από τα παραπάνω ζητούσαν)

Γ.2 Οι μικροοργανισμοί που ενδιαφέρουν την τεχνολογία τροφίμων και βρίσκουν εφαρμογή στις ζυμώσεις είναι: τα βακτήρια, οι ζύμες και οι μύκητες.

Γ.3

Πρώτες ύλες	Πρόσθετες ύλες	Συνδυαστικές ύλες
λίπος	γλυκαντικές ύλες	ζελατίνη
κρέας	νιτρώδη άλατα	κολαγόνο
θήκες αλλαντικών	μπαχαρικά	άμυλο

ΘΕΜΑ Δ

Δ.1 Κύρια προϊόντα επεξεργασίας της βιομηχανικής ντομάτας είναι:

Ο τοματοχυμός

Ο τοματοπολτός

Τα αποφλοιωμένα ντοματάκια

Οι κύβοι ντομάτας-σπασμένη ντομάτα

Δ.2 Ως διατηρησιμότητα ορίζεται η ιδιότητα των τροφίμων να διατηρούν αναλλοίωτα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους σε συνάρτηση με το χρόνο

Ψηφιακά τρόφιμα	Διατηρήσιμα τρόφιμα
Νωπό γάλα	Ξηρή καρποί
Φρέσκα ψάρια	Όσπρια
	Αποξηραμένα φρούτα

Πρώτοι με την πρώτη!