

Μάθημα/Τάξη:	Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων Γ' ΕΠΑΛ
Κεφάλαιο:	Ποιοτική υποβάθμιση των τροφίμων
Ονοματεπώνυμο Μαθητή:	
Ημερομηνία:	21-11-2016
Επιδιωκόμενος Στόχος:	90/100

### Θέμα Α

**A1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στην κόλλα 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 Κ(Κάλιο) και το Na(Νάτριο) είναι ιχνοστοιχεία
- β) Οι ιοί αλλοιώνουν τα τρόφιμα
- γ) Η καλύτερη τιμή του pH για την ανάπτυξη του μεγαλύτερου αριθμού ειδών μικροβίων είναι η περιοχή από 4,5 - 7,0
- δ) Η μη ενζυματική καστανίωση πάντα υποβαθμίζει την ποιότητα των προϊόντων
- ε) Η πλήρης αποστείρωση υποβαθμίζει την ποιότητα των προϊόντων

**Μονάδες 15**

**A2.** Να γράψετε στην κόλλα σας τους αριθμούς 1, 2, 3, 4, 5 από τη στήλη Α και δίπλα ένα από τα γράμματα α, β, γ, δ, ε, στ της στήλης Β, που δίνει την σωστή αντιστοίχιση. Ο κάθε αριθμός αντιστοιχεί σε ένα μόνο γράμμα.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Λιπάσες	α. Πήξιμο αυγού με θέρμανση
2. Πράσινα μέρη φυτών	β. Χλωροφύλλες
3. Διαιτητικές ίνες	γ. Ασκορβικό οξύ
4. Μετουσίωση	δ. Υδρόλυση
5. Βιταμίνη C	ε. Κυτταρίνη
	στ. Θειαμίνη

**Μονάδες 10**

### **Θέμα Β**

**B1.** Να αναφέρετε 3 δισακχαρίτες (μον.3). Από ποια μόρια μονοσακχαριτών αποτελείται ο κάθε ένας και πού απαντάται ; (μον.6)

**Μονάδες 9**

**B2.** Να εξηγήσετε τη διαφορά των παρακάτω όρων :

Μικροοργανισμός, μικρόβιο, μικροβιακή χλωρίδα, μικροβιακό φορτίο

**Μονάδες 8**

**B3.** Ποιος ο ρόλος των πρωτεϊνών στον ανθρώπινο οργανισμό ; (μον.2). Να αναφέρετε 3 αμινοξέα που δεν μπορεί να συνθέσει ο ανθρώπινος οργανισμός και πρέπει να τα προμηθευτεί από την τροφή (μον.6)

**Μονάδες 8**

### **Θέμα Γ**

**Γ1.** Από ποια άποψη μας ενδιαφέρει η παρουσία του νερού στα τρόφιμα ;(μον.3). Πώς διακρίνεται και τι ιδιότητες έχει το νερό στα τρόφιμα ; (μον.6) . Τι είναι η ενεργότητα νερού ;(μον. 1)

**Μονάδες 10**

**Γ2.** Να αναφέρετε 3 κύριους παράγοντες που επηρεάζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων εκτός από αυτόν της παρουσίας οξυγόνου (μον.6). Πώς κατατάσσονται οι μικροοργανισμοί (ονομαστικά) ανάλογα με τις ανάγκες τους σε οξυγόνο ;(μον.3)

**Μονάδες 9**

**Γ3.** Να αναφέρετε 4 μικροοργανισμούς που χαρακτηρίζονται ως ωφέλιμοι καθώς και τη δράση του καθενός.

**Μονάδες 6**

### **Θέμα Δ**

**Δ1.** Να αναφέρετε τα ένζυμα που προκαλούν επιθυμητές μεταβολές και χρησιμοποιούνται για διάφορους σκοπούς κατά την παραγωγή τροφίμων, καθώς και το σκοπό που χρησιμοποιείται το κάθε ένα.

**Μονάδες 8**

**Δ2.** Ποιοι είναι οι παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν τη μη ενζυματική κασπάνωση και πώς επιδρά ο κάθε ένας ;

**Μονάδες 8**

**Δ3.** Να αναφέρετε το πώς ταξινομούνται ανάλογα με την προέλευσή τους οι ανεπιθύμητες χημικές ουσίες των τροφίμων

**Μονάδες 9**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**