

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ & Α΄ ΤΑΞΗΣ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΕΣ ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
ΣΑΒΒΑΤΟ 23 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2017

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4)

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.** Η υδρόλυση του ελαιολάδου οδηγεί στην αύξηση της οξύτητάς του.
 - β.** Η συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα (Μ.Α.Ρ.) εφαρμόζεται σε προϊόντα που συσκευάζονται σε μικρές συσκευασίες.
 - γ.** Η βιταμίνη Α είναι υδατοδιαλυτή.
 - δ.** Τη νεκρική ακαμψία του σφάγιου διαδέχεται μια άλλη κατάσταση που ονομάζεται ωρίμανση.
 - ε.** Το ξύλο των κωνοφόρων δέντρων είναι κατάλληλο για τη παραγωγή καπνού που χρησιμοποιείται για το κάπνισμα των τροφίμων.

Μονάδες 15

ΤΕΛΟΣ 1ΗΣ ΑΠΟ 4 ΣΕΛΙΔΕΣ

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ & Α΄ ΤΑΞΗΣ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ

- A2.** Να γράψετε στο τετράδιό 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 τη σωστή αντιστοίχιση. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσέψει.

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

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Β

- B1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τους παράγοντες που επηρεάζουν τη μη ενζυματική κασάνωση στα τρόφιμα.

Μονάδες 8

- B2.** Να αναφέρετε τους παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία πρέπει να υποβληθεί ένα προϊόν.

Μονάδες 9

- B3.** Να αναφέρετε τέσσερις (4) λόγους που δικαιολογούν τη χρήση των πρόσθετων στα τρόφιμα.

Μονάδες 8

ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ & Α΄ ΤΑΞΗΣ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα των προϊόντων τα οποία αποξηραίνονται με τη μέθοδο της κρυοαφυδάτωσης.

Μονάδες 12

Γ2. Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους πρέπει να ψύχονται τα δοχεία (κονσέρβες) όσο το δυνατόν ταχύτερα μετά από κάθε θερμική επεξεργασία.

Μονάδες 6

Γ3. Ποια χαρακτηριστικά πρέπει να έχει το γάλα για να χαρακτηριστεί ως γάλα «καλής ποιότητας».

Μονάδες 7

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Μια βιομηχανία παράγει «παστεριωμένο γάλα».

α. Πώς επιτυγχάνεται η σωστή παστερίωση του γάλακτος (μον. 5).

β. Πώς διαπιστώνεται η καλή παστερίωση του γάλακτος κατά τον έλεγχο του μετά τη θερμική επεξεργασία (μον. 5).

γ. Πώς μπορεί να διαπιστωθεί ότι η θερμοκρασία κατά τη θερμική επεξεργασία του γάλακτος υπερέβει τους 80⁰ C (μον. 3). Σε αυτήν την περίπτωση πώς χαρακτηρίζεται το γάλα (μον. 2).

Μονάδες 15

Δ2. Μια βιομηχανία επεξεργάζεται βερίκοκα.

α. Λαμβάνοντας υπόψη τη φύση του προϊόντος, ποια θερμική επεξεργασία θα συστήνατε και γιατί (μον. 5) .

β. Να αιτιολογήσετε για ποιους λόγους είναι απαραίτητο το στάδιο της απαέρωσης κατά τη διαδικασία της κονσερβοποίησης του παραπάνω φρούτου (μον. 5).

Μονάδες 10

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, **μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης**.
4. Κάθε επιστημονικά τεκμηριωμένη απάντηση είναι αποδεκτή.
5. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
6. Ώρα δυνατής αποχώρησης: **17.00**

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ