

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

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

ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)

ΤΡΙΤΗ 17 ΙΟΥΝΙΟΥ 2014

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

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 μεταβολή κατά την οποία το αβγό πήζει, με τη θέρμανση, λέγεται μετουσίωση.
- β.** Η μαλτόζη ανήκει στους μονοσακχαρίτες.
- γ.** Η μπανάνα είναι κλιμακτηρικό φρούτο.
- δ.** Νωπό γάλα είναι αυτό που δεν έχει υποβληθεί σε καμία άλλη επεξεργασία εκτός από τη διήθηση ή την απλή ψύξη.
- ε.** Κατά την ωρίμανση του κρέατος, οι μύες από μαλακοί και ελαστικοί γίνονται σκληροί και συμπαγείς.

Μονάδες 15

A2. Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1.	Σακχαρομύκητες	α.	Διαύγαση ορισμένων χυμών φρούτων
2.	Οξικά βακτήρια	β.	Πίκρισμα τυριών
3.	Φαινόλασες	γ.	Μούστος σε κρασί
4.	Πηκτινολυτικά ένζυμα	δ.	Εξάχνωση
5.	Πρωτεάσες	ε.	Κρασί σε ξύδι
		στ.	Μαύρισμα κομμένων μήλων

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Β

B1. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις πέντε (5) βασικές ιδιότητες των υδατανθράκων.

Μονάδες 12

B2. Με ποιους τρόπους μπορεί να γίνει η πρόψυξη;

Μονάδες 8

B3. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους σημαντικότερους παράγοντες που επιδρούν και επηρεάζουν τη σύσταση του γάλακτος.

Μονάδες 5

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Να αναφέρετε τους τρεις (3) τρόπους με τους οποίους γίνεται η μείωση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) κατά την αποθήκευση των φρούτων και των λαχανικών με τη μέθοδο της ελεγχόμενης ατμόσφαιρας (CA).

Μονάδες 12

Γ2. Να αναφέρετε, ονομαστικά, τους τρεις (3) παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του ελαιολάδου.

Μονάδες 6

Γ3. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι βιταμίνες; (μονάδες 4).
Να αναφέρετε, ονομαστικά, τρεις (3) βιταμίνες, ανεξαρτήτως κατηγορίας (μονάδες 3).

Μονάδες 7

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Τι επιδιώκει να πετύχει η ακτινοβολήση ως μέθοδος συντήρησης των τροφίμων; (μονάδες 10). Για ποιο λόγο ονομάζεται «ψυχρή παστερίωση»; (μονάδες 3).

Μονάδες 13

Δ2. Σε μία κονσερβοβιομηχανία, μετά τη θερμική επεξεργασία ενός προϊόντος, ανεξάρτητα από τον τρόπο που γίνεται αυτή, τα δοχεία ψύχονται όσο το δυνατόν γρηγορότερα σε θερμοκρασίες 35-42⁰C.

Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους γίνεται αυτό.

Μονάδες 12

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. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
7. Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ