

Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων

Θέμα Α

- A1.** α. Σ (Σελ. 51)
β. Λ (Σελ. 73)
γ. Λ (Σελ. 334)
δ. Λ (Σελ. 99)
ε. Σ (Σελ. 167)
- A2.** Σελ. 46-47
1. δ
2. ε
3. β
4. α
5. γ

Θέμα Β

- B1.** Σελ. 88 «Η ακτινοβόληση ως μέθοδος συντήρησης..... η μέθοδος χαρακτηρίζεται και ως ψυχρή παστερίωση.»
- B2.** Σελ. 122 «Τα πρόσθετα δικαιολογούνται στα τρόφιμα..... παραγωγικών διαδικασιών.»

Θέμα Γ

- Γ1.** Σελ. 48-49
Οι μικροοργανισμοί διακρίνονται ανάλογα με το είδος του συστατικού του τροφίμου που προσβάλουν σε :
- Σακχαρολυτικοί
 - Λιπολυτικοί
 - Πρωτεολυτικοί
- Γ2.** Σελ. 74 « Το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία τις συνθήκες συντήρησης του προϊόντος»
- Γ3.** Σελ. 110 «Η κρυοφιλίωση είναι μια διεργασία ... και έτσι τελικά, το νερό απομακρύνεται.»

Θέμα Δ

- Δ1.** Σελ. 180
Η προσθήκη αλατιού, κατά την ζύμωση των λαχανικών και των βρώσιμων ελιών, παρεμποδίζει την ανάπτυξη των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών και ευνοεί την ανάπτυξη των επιθυμητών γαλακτοβακίλλων.
- Δ2.** Σελ. 283
Η πιο κατάλληλη συσκευασία για την συντήρηση του ελαιολάδου είναι το σκουρόχρωμο μπουκάλι (Α), γιατί εξασφαλίζει την αδιαπερατότητα στο φως.