

Αρχές επεξεργασίας τροφίμων**Θέμα Α**

- A1.** α. Σωστό
β. Σωστό
γ. Λάθος
δ. Σωστό
ε. Λάθος
- A2.** 1-δ
2-ε
3-α
4-στ
5-β

Θέμα Β

- B1.** Σελ 40-41 «Ποιότητα είναι ο... και η υφή»
- B2.** Σελ 48 «..Οι κύριοι παράγοντες που... απουσία παρεμποδιστών»
- B3.** Σελ 43 «Οι κύριοι κίνδυνοι υποβάθμισης της ποιότητας των τροφίμων μπορεί να είναι βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί.»

Θέμα Γ

- Γ1.** Σελ 108 «οι μέθοδοι ξήρανσης είναι:
1. Ξήρανση στον ήλιο
 2. Ξήρανση με θερμό αέρα
 3. Ξήρανση με τύμπανο
 4. Ξήρανση με κενό και κατάψυξη (λιοφιλίωση)»
- Γ2.** Σελ 130 «Οι μικροοργανισμοί που ενδιαφέρουν την τεχνολογία τροφίμων για τις ζυμώσεις είναι: βακτήρια, ζύμες και μύκητες»
- Γ3.** Σελ 93 «Στα κατεψυγμένα... ενεργότητα του νερού»

Θέμα Δ

- Δ1.** Σελ 282-283 «Κατά την επεξεργασία... του ελαιουργείου»
- Δ2.** Σελ 334 «την νεκρική ακαμψία διαδέχεται... ανοικτού χρώματος»