

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ  
(ΟΜΑΔΑ Α΄)  
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)  
ΤΡΙΤΗ 4 ΙΟΥΝΙΟΥ 2013  
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

**Α1.** 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 λυσίνη ανήκει στις βιταμίνες.
- β.** Το ψωμί παράγεται με αλκοολική ζύμωση.
- γ.** Το αιθυλένιο μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά την αποθήκευση φρούτων και λαχανικών ως παράγοντας ωρίμανσης.
- δ.** Από τις εντομολογικές προσβολές ο δάκος προκαλεί τη μικρότερη ζημιά στην ποσότητα αλλά και στην ποιότητα του ελαιόλαδου.
- ε.** Η αλάτιση χρησιμοποιείται στην τεχνολογία κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.

**Μονάδες 15**

**Α2.** 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.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Λινελαϊκό οξύ	<b>α.</b>	Μέθοδος συντήρησης τροφίμων
<b>2.</b>	Ριβοφλαβίνη	<b>β.</b>	Μικροοργανισμοί
<b>3.</b>	Σακχαρούχο	<b>γ.</b>	Τυποποίηση
<b>4.</b>	Ζύμες	<b>δ.</b>	Γάλα
<b>5.</b>	Ξήρανση	<b>ε.</b>	Βιταμίνες
		<b>στ.</b>	Λίπη και έλαια

**Μονάδες 10**

ΤΕΛΟΣ 1ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, έξι (6) πηγές μόλυνσης των τροφίμων.

**Μονάδες 6**

**B2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τους τέσσερις (4) παράγοντες, που επηρεάζουν τη μη ενζυμική κασπάνωση στα τρόφιμα.

**Μονάδες 8**

**B3.** Τι ονομάζεται παστερίωση; Να αναφέρετε ονομαστικά σε ποια τρόφιμα εφαρμόζεται αυτή.

**Μονάδες 5**

**B4.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις κυριότερες κατηγορίες προϊόντων, που συντηρούνται με την προσθήκη σακχάρων και ποια σάκχαρα χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία και στη βιοτεχνία για το σκοπό αυτό;

**Μονάδες 6**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Ποιοι είναι οι κυριότεροι εμπορικοί τύποι βρώσιμων ελιών;

**Μονάδες 8**

**Γ2.** Η παραγωγή κατεψυγμένων λαχανικών παρουσιάζει μεγάλη αύξηση την τελευταία δεκαετία στην Ελλάδα και διεθνώς. Να αναφέρετε τους τρεις (3) λόγους στους οποίους οφείλεται η αύξηση αυτή.

**Μονάδες 6**

**Γ3.** Να αναφέρετε τους πέντε (5) τρόπους συλλογής του ελαιοκάρπου.

**Μονάδες 5**

**Γ4.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις τρεις (3) μεθόδους κατάψυξης του κρέατος.

**Μονάδες 6**

## ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

### ΘΕΜΑ Δ

**Δ1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις πέντε (5) επεξεργασίες που γίνονται στο παστεριωμένο γάλα από το εργοστάσιο και μέχρι να φτάσει στους καταναλωτές.

**Μονάδες 10**

**Δ2.** Τα τελευταία χρόνια αναπτύσσεται έντονος προβληματισμός, αναφορικά με τη χρήση των πρόσθετων στα τρόφιμα. Να προτείνετε τρεις (3) λόγους, που δικαιολογούν τη χρήση τους και δύο (2) λόγους, για τους οποίους θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση των πρόσθετων στα τρόφιμα.

**Μονάδες 15**

### **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. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**