

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΔΕΥΤΕΡΑ 30 ΜΑΪΟΥ 2011
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

ΘΕΜΑ Α

Α1. Να γράψετε στο τετράδιό σας το γράμμα καθεμιάς από τις παρακάτω προτάσεις και δίπλα τη λέξη **Σωστό**, αν είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν είναι λανθασμένη.

- α.** Η καραμελοποίηση είναι μη ενζυματική κασπάνωση.
- β.** Οι βιταμίνες Α, D, Ε, Κ είναι υδατοδιαλυτές.
- γ.** Κατά την αποστείρωση καταστρέφονται μόνο οι παθογόνοι μικροοργανισμοί.
- δ.** Η θείωση χρησιμοποιείται στα μπιζέλια, κρεμμύδια και σκόρδα.
- ε.** Τα νιτρώδη άλατα παρεμποδίζουν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των σπορίων του κλωστριδίου του βοτουλισμού (αλλαντίασης).

Μονάδες 15

Α2. Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα το γράμμα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B** που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. πηκτινολυτικά ένζυμα	α. παραγωγή καθαρής γλυκόζης
2. πρωτεολυτικά ένζυμα	β. πίκρισμα τυριών
3. αμυλάση	γ. αντίστροφη ώσμωση
4. πρωτεάσες	δ. διαύγαση χυμών φρούτων
5. λιποξειδάσες	ε. τρυφεροποίηση κρέατος
	στ. οξείδωση λιπαρών ουσιών

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Β

B1. Τι είναι τρόφιμα; Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις κατηγορίες των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων.

Μονάδες 15

B2. Τι είναι κλιμακτηρικά και τι μη κλιμακτηρικά φρούτα; Να αναφέρετε ένα χαρακτηριστικό φρούτο από κάθε κατηγορία.

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Τι ορίζεται ως διατηρησιμότητα των τροφίμων; Από τι εξαρτάται η διάρκεια διατήρησης του κάθε τροφίμου;

Μονάδες 13

Γ2. Να αναφέρετε, ονομαστικά, τα τέσσερα (4) κύρια προϊόντα επεξεργασίας της βιομηχανικής ντομάτας.

Μονάδες 8

Γ3. Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις μεθόδους που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη συμπύκνωση υγρών τροφίμων.

Μονάδες 4

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Για την παρασκευή μιας μαργαρίνης (ημιστερεό λίπος) χρησιμοποιείται σπορέλαιο (υγρό έλαιο).

Με ποια διαδικασία μετατρέπεται το σπορέλαιο σε μαργαρίνη;

Ποια μετατροπή γίνεται στο σπορέλαιο σύμφωνα με την παραπάνω διαδικασία;

Μονάδες 15

Δ2. Για τη σωστή συντήρηση του κρέατος, σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας, διοχετεύεται μείγμα αερίων.

Να αναφέρετε ποια αέρια χρησιμοποιούνται στο μείγμα και το λόγο που διοχετεύεται το καθένα από αυτά στη συγκεκριμένη συσκευασία.

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.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας **μόνον** με μπλε ή **μόνον** με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Να μη χρησιμοποιήσετε το χαρτί μιλιμετρέ.
7. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
8. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ