

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**

**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 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**

**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. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

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

**Μονάδες 10**

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**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<sub>2</sub>) 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**

## ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

### 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 35-42<sup>0</sup>C.

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**

**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**