

ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

A1. α.Σωστό β.Λάθος γ.Σωστό δ.Σωστό ε.Λάθος

A2. 1.ε 2.γ 3.α 4.στ 5.δ

B1. Λινολενικό, αραχιδονικό

B2. Σακχαρολυτικοί, λιπολυτικοί, πρωτεολυτικοί

B3. 1. Ξήρανση στον ήλιο.
2. Ξήρανση με θερμό αέρα.
3. Ξήρανση με τύμπανο.
4. Ξήρανση με κενό και κατάψυξη.

Γ1. 1. Συκγομιδή
2. Εκπίκρυνση
3. Ζύμωση

Γ2. Συμπυκνωμένο γάλα είναι το προϊόν που προέρχεται από πλήρες ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα, έπειτα από μερική εξάτμιση ποσοστού νερού που περιέχει. Το συμπυκνωμένο γάλα διακρίνεται στους τύπους: α) αποστειρωμένο συμπυκνωμένο και β) συμπυκνωμένο σακχαρούχο

Γ3. Η αποθήκευση του τροφίμου σε θερμοκρασίες μικρότερες από 15°C χωρίς το τρόφιμο να παγώσει λέγεται ψύξη. Όταν η ψύξη συνεχισθεί σε χαμηλότερες θερμοκρασίες όπου το προϊόν παγώσει η μέθοδος της συντήρησης χαρακτηρίζεται ως κατάψυξη. Στόχοι των χαμηλών θερμοκρασιών 1) παρεμπόδιση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών 2) παρεμπόδιση της ενζυματικής δραστηριότητας 3) παρεμπόδιση της ταχύτητας των χημικών αντιδράσεων που προκαλούν αλλοιώσεις

Δ1. Η επίτευξη του επιθυμητού επιπέδου του οξυγόνου στο θάλαμο ψύξης μπορεί να γίνει με του εξής τρόπους: α) με τη φυσιολογική δραστηριότητα του φρούτου (αναπνοή) μειώνεται το επίπεδο του οξυγόνου και αυξάνεται το διοξείδιο του άνθρακα και β) με τεχνητές μεθόδους όπως είναι η διοχέτευση αέρα στο θάλαμο, από τον οποίο έχει απομακρυνθεί το οξυγόνο με καύση.

Δ2. α) η περιεκτικότητα σε νερό, το pH το οξυγόνο και η θερμοκρασία.

β) Το είδος του μικροοργανισμού που θέλουμε να αδρανοποιήσουμε, το βαθμό επιμόλυνσης και την ποικιλία του φρούτου.