

ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ 2017

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΘΕΜΑ Α

A1. α Σ, β Λ, γ Λ, δ Σ, ε Λ **A2.** 1ε, 2γ, 3α, 4β, 5στ

ΘΕΜΑ Β

B1. ΣΕΛ. 128 Στην τεχνολογία τροφίμων ζυμώσεις είναι όλες οι δράσεις των μικροοργανισμών που οδηγούν στην παραγωγή προϊόντων διατροφής.

Τρία είδη ζυμώσεων: αλκοολική ζύμωση (παρασκευή ψωμιού), οξική ζύμωση (ξύδι), οξυγαλακτική ζύμωση (γιαούρτι)

Δύο παράγοντες που ελέγχουν τη ζύμωση είναι : η πηγή ενέργειας και η θερμοκρασία

B2 ΣΕΛ. 75

1. Η φύση του προϊόντος
2. Το είδος και η θερμοανθεκτικότητα των μικροβίων που πρέπει να καταστραφούν
3. Ο χρόνος και οι συνθήκες συντήρησης του προϊόντος

B3. Α) παρθένο ελαιόλαδο εξαιρετικό Β) παρθένο ελαιόλαδο φίνο Γ) παρθένο ελαιόλαδο ημιφίνο

ΘΕΜΑ Γ.

Γ1. ΣΕΛ. 103 άγευστο, άοσμο, μικρό ιξώδες, να μην εισέρχεται μέσα στο προϊόν, να μην είναι τοξικό.

Γ2. ΣΕΛ. 56 α) καθαρισμός και απολύμανση των αποθηκών, πριν το γέμισμα τους με το προϊόν, β) εξασφάλιση συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας ασφαλούς αποθήκευσης

γ) διατήρηση των προϊόντων σε ελεγχόμενες ατμόσφαιρες

Γ3. ΣΕΛ. 283 Το οξυγόνο, η θερμοκρασία, ο σίδηρος

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. ΣΕΛ 336 α) στη συσκευασία με κενό είναι ελαφρώς πιο σκούρο το χρώμα του κρέατος.

β) Με την παρουσία διοξειδίου του άνθρακα και του αζώτου παρεμποδίζεται η ανάπτυξη των βακτηρίων, ενώ το οξυγόνο συντελεί στην καλύτερη διατήρηση του κόκκινου χρώματος.

Δ2. ΣΕΛ 117

α) Η πηκτική ως πολυσακχαρίτης έχει την ικανότητα να δεσμεύει μεγάλες ποσότητες νερού, συμβάλλοντας μαζί με τα σάκχαρα στην χαμηλή ενεργότητα του νερού, γεγονός που παρεμποδίζει την ανάπτυξη των μικρ/σμών. Το κιτρικό οξύ χρησιμοποιείται για την μείωση του pH

β) Με το βρασμό απομακρύνεται η απαραίτητη ποσότητα νερού και η συγκέντρωση των διαλυτών στερεών μπορεί να φθάσει πάνω από 60%. Τέλος, με το βρασμό καταστρέφονται οι περισσότεροι μικροοργανισμοί και αυτοί που επιβιώνουν δεν μπορούν να αναπτυχθούν λόγω των περιοριστικών παραγόντων (πηκτική, κιτρικό οξύ, σάκχαρα).

γ) ταυτότητα του τροφίμου, όνομα και διεύθυνση του κατασκευαστή, καθαρό βάρος ή τον όγκο του τροφίμου. Σελ. 81

δ) Η ιχνηλασιμότητα ορίζεται επίσημα ως η ικανότητα παρακολούθησης της διακίνησης ενός τροφίμου κατά τις φάσεις της παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής. Στην πράξη ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας είναι ένα ολοκληρωμένο σύστημα ταυτοποίησης, βασικός στόχος του οποίου είναι η δημιουργία μιας δυναμικής ταυτότητας για κάθε προϊόν, σε κάθε στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας (από το 'χωράφι' στο 'ράφι'). Η ταυτότητα αυτή έχει τη μορφή ενός κωδικού πάνω στο προϊόν, καθώς και ενός αρχείου με πληροφορίες για το ιστορικό του προϊόντος και των συστατικών του, τόσο στα προηγούμενα και επόμενα στάδια της αλυσίδας όσο και στο τρέχον στάδιο. Η ιχνηλασιμότητα είναι ένα πολύτιμο εργαλείο για τη διαχείριση και μείωση του επιχειρηματικού κινδύνου. Ανεξάρτητα από το πόσο λειτουργικά είναι τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας (π.χ. HACCP, κλπ), πάντοτε εγκυμονεί η περίπτωση ενός λάθους. Στις περιπτώσεις αυτές, τα συστήματα ιχνηλασιμότητας βοηθούν την επιχείρηση να αντιδράσει γρήγορα και αποτελεσματικά, να εντοπίσει άμεσα την ελαττωματική παρτίδα και να μειώσει όποιες επιπτώσεις στο ελάχιστο.