

ΘΕΜΑ 2

2.1 Μια μεγάλη κατηγορία κινδύνων σε όλα τα στάδια παρασκευής των τροφίμων είναι οι φυσικοί κίνδυνοι.

α. Πότε εμφανίζονται οι φυσικοί κίνδυνοι σε ένα τρόφιμο (μονάδες 5);

β. Να αναφέρετε τέσσερις (4) φυσικούς κινδύνους που μπορούν να βρεθούν στα τρόφιμα (μονάδες 8).

Μονάδες 13

2.2

α. Να επιλέξετε τον αριθμό που αντιστοιχεί στη φράση που συμπληρώνει το κενό στην παρακάτω πρόταση (μονάδες 5):

..... αφήνουν τα λιγότερα υπολείμματα, με τη μικρότερη τοξικότητα στον ανθρώπινο οργανισμό.

1. Τα ζιζανιοκτόνα

2. Τα αντιβιοτικά

3. Οι χλωριωμένοι υδρογονάνθρακες

β. Να αιτιολογήσετε την απάντησή σας (μονάδες 7).

Μονάδες 12