

ΘΕΜΑ 2

2.1 Τα μικρόβια είναι παρόντα παντού και βρίσκονται σε όλα τα τρόφιμα.

α. Ποιοι είναι οι κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων στα τρόφιμα (μονάδες 6);

β. Στη δράση κυρίως ποιων μικροοργανισμών οφείλονται οι αλλοιώσεις που οδηγούν στην υποβάθμιση της ποιότητας των τροφίμων (μονάδες 6);

Μονάδες 12

2.2 Σε πολλές περιπτώσεις απομονώνονται καθαρά ένζυμα και χρησιμοποιούνται για διάφορους σκοπούς.

α. Να αντιστοιχίσετε σωστά τους αριθμούς 1,2,3 από τη στήλη Ι, με τα γράμματα Α,Β,Γ από τη στήλη ΙΙ (μονάδες 6).

ΣΤΗΛΗ Ι (ένζυμα)	ΣΤΗΛΗ ΙΙ (η χρήση αποσκοπεί στη(ν):)
1. Πηκτινολυτικά	Α. Παραγωγή καθαρής γλυκόζης
2. Πρωτεολυτικά	Β. Διαύγαση χυμών φρούτων
3. Αμυλάση, αμυλοξειδάση	Γ. Τρυφεροποίηση κρέατος

β. Πώς ονομάζονται οι ενζυματικές μεταβολές που συμβαίνουν κατά τη χρήση των ενζύμων της στήλης Ι (μονάδες 4) και ποια θρεπτικά συστατικά διασπά το καθένα από τα παραπάνω ένζυμα (μονάδες 3);

Μονάδες 13