

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Οι κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων είναι:

- τα θρεπτικά συστατικά του τροφίμου,
- η υγρασία,
- η θερμοκρασία,
- το pH,
- το οξυγόνο,
- η παρουσία ή απουσία παρεμποδιστών κ.ά.

β. Οι αλλοιώσεις που οδηγούν στην υποβάθμιση της ποιότητας των τροφίμων οφείλονται κυρίως στη δράση μυκήτων, ζυμών, βακτηρίων.

2.2

α.

1. Β
2. Γ
3. Α

β. Οι ενζυματικές μεταβολές που συμβαίνουν κατά τη χρήση των παραπάνω ενζύμων ονομάζονται επιθυμητές.

- Πηκτινολυτικά: διασπούν την πηκτίνη.
- Πρωτεολυτικά: διασπούν τις πρωτεΐνες.
- Τα ένζυμα αμυλάση, αμυλοξειδάση: διασπούν το άμυλο.