

ΘΕΜΑ 2

2.1 Η ανάπτυξη της μη ενζυματικής καστάνωσης σε πολλά προϊόντα υποβαθμίζει την ποιότητά τους, ενώ σε άλλα προϊόντα έχει θετική επίδραση στο χρώμα και στο άρωμά τους.

α. Ποιοι παράγοντες (ονομαστικά) επηρεάζουν τη μη ενζυματική καστάνωση (μονάδες 8);

β. Σε ποιες κατηγορίες τροφίμων παρατηρούνται οι ανεπιθύμητες επιδράσεις της μη ενζυματικής καστάνωσης (μονάδες 4);

Μονάδες 12

2.2

α. Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας δίπλα στον αριθμό που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη Σωστό, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη Λάθος, αν η πρόταση είναι λανθασμένη (μονάδες 8).

1. Η οξείδωση των λιπαρών ουσιών οφείλεται στην παρουσία οξυγόνου αλλά και άλλων παραγόντων.
2. Η οξείδωση των λιπαρών ουσιών προκαλεί αύξηση της θρεπτικής αξίας τους.
3. Τα προϊόντα της οξείδωσης έχουν ευχάριστη γεύση και οσμή.
4. Η οξείδωση των λιπαρών ουσιών είναι γνωστή και ως τάγγιση.

β. Να αιτιολογήσετε την απάντησή σας στην πρόταση 2 του ερωτήματος α (μονάδες 5).

Μονάδες 13