

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Οι παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν τη μη ενζυματική κασπάνωση είναι:

- Η θερμοκρασία.
- Η υγρασία.
- Το pH.
- Το οξυγόνο.

β.

- Σε αφυδατωμένα τρόφιμα.
- Σε συμπυκνωμένα υγρά προϊόντα.
- Σε αραιά υγρά προϊόντα.
- Σε νωπά προϊόντα.

2.2

α. 1.Σ, 2.Λ, 3.Λ, 4.Σ

β. Η οξείδωση προκαλεί μείωση ή απώλεια των απαραίτητων για τον άνθρωπο βασικών λιπαρών οξέων (π.χ. λινελαϊκό, λινολενικό), απώλεια των λιποδιαλυτών βιταμινών και γενικότερα μείωση της θρεπτικής αξίας των λιπαρών ουσιών.