

ΘΕΜΑ 4

Μια βιομηχανία επεξεργάζεται και συσκευάζει ελαιόλαδο. Μετά τις απαραίτητες χημικές αναλύσεις και τον οργανοληπτικό έλεγχο σε αντιπροσωπευτικό δείγμα ελαιόλαδου που παρέλαβε από έναν παραγωγό, διαπιστώθηκε σε αυτό υψηλή οξύτητα καθώς και δυσάρεστη γεύση και οσμή. Η παρτίδα αυτή του ελαιόλαδου χαρακτηρίστηκε ποιοτικά υποβαθμισμένη.

α. Ποιες βασικές αλλοιώσεις έλαβαν χώρα και προκάλεσαν υποβάθμιση της ποιότητας του ελαιόλαδου (μονάδες 8);

β. Τι θα μπορούσε να έχει κάνει ο παραγωγός κατά το χρόνο διατήρησης και αποθήκευσης του ελαιόλαδου, για την αποφυγή της αλλοίωσης της ποιότητάς του (μονάδες 8);

γ. Ποια κατηγορία μικροοργανισμών (μονάδες 3) και πώς προκάλεσαν αύξηση της οξύτητας του ελαιόλαδου (μονάδες 6);

Μονάδες 25