

ΘΕΜΑ 2

2.1 Για την επίτευξη υψηλού επιπέδου ποιότητας στα τρόφιμα απαιτείται μεγάλη προσοχή.

α. Τι σημαίνει ο όρος ποιότητα για τον καταναλωτή (μονάδες 4);

β. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται τα χαρακτηριστικά από τα οποία εξαρτάται η ποιότητα των τροφίμων (μονάδες 4) και με ποιους τρόπους μπορούν να εκτιμηθούν ή να προσδιορισθούν (μονάδες 4);

Μονάδες 12

2.2 Οι κύριοι κίνδυνοι υποβάθμισης της ποιότητας των τροφίμων μπορεί να είναι βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί.

α. Να αντιστοιχίσετε τους αριθμούς 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 από τη ΣΤΗΛΗ Ι με τα γράμματα Α, Β, Γ, από τη ΣΤΗΛΗ ΙΙ (μονάδες 9).

Σημειώνεται ότι κάθε γράμμα της στήλης ΙΙ αντιστοιχεί σε περισσότερους από έναν αριθμούς της στήλης Ι.

ΣΤΗΛΗ Ι	ΣΤΗΛΗ ΙΙ
1. Μέταλλα	Α. Βιολογικοί κίνδυνοι
2. Συντηρητικά	
3. Πλαστικά	
4. Τοξίνες	Β. Χημικοί κίνδυνοι
5. Ένζυμα	
6. Βακτήρια	
7. Πέτρες	Γ. Φυσικοί κίνδυνοι
8. Υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων	
9. Ιοί	

β. Ποιοι αναφέρονται ως φυσικοί κίνδυνοι και τι προβλήματα μπορούν να δημιουργήσουν στον καταναλωτή (μονάδες 4);

Μονάδες 13