

ΘΕΜΑ 2

2.1 Για την επίτευξη υψηλού επιπέδου ποιότητας στα τρόφιμα απαιτείται μεγάλη προσοχή και διασφάλιση της ποιότητας σε όλες τις φάσεις της παραγωγής.

α. Να αναφέρετε πέντε (5) εμφανή ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και δύο (2) μη εμφανή χαρακτηριστικά της ποιότητας των τροφίμων (μονάδες 7).

β. Σε ποια στάδια της παραγωγής των τροφίμων εφαρμόζεται ο έλεγχος της ποιότητας ή ποιοτικός έλεγχος (μονάδες 4);

Μονάδες 11

2.2 Η κρυοαφυδάτωση (ή λυοφιλίωση) είναι μια από τις μεθόδους ξήρανσης των τροφίμων και γίνεται σε δύο στάδια.

α. Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη Σωστό, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη Λάθος, αν η πρόταση είναι λανθασμένη (μονάδες 10).

1. Το προϊόν που αποξηραίνεται με κρυοαφυδάτωση αποκτά μια πορώδη δομή.
2. Στο προϊόν που αποξηραίνεται με κρυοαφυδάτωση η συρρίκνωση είναι μηδαμινή.
3. Στο προϊόν που αποξηραίνεται με κρυοαφυδάτωση αποφεύγεται η ποιοτική υποβάθμιση.
4. Στο προϊόν που αποξηραίνεται με κρυοαφυδάτωση η επανυδάτωση του προϊόντος δεν είναι πολύ καλή.
5. Στο προϊόν που αποξηραίνεται με κρυοαφυδάτωση η διατήρηση των αρωματικών ουσιών δεν είναι ικανοποιητική.

β. Να αιτιολογήσετε την απάντησή σας στη πρόταση 1 του ερωτήματος α (μονάδες 4).

Μονάδες 14