

ΘΕΜΑ 2

2.1 Η παραγωγή ασφαλών και υγιεινών τροφίμων προϋποθέτει την εφαρμογή αυστηρών προτύπων υγιεινής τόσο κατά τις παραγωγικές διαδικασίες, όσο και κατά την αποθήκευση, μεταφορά και πώλησή τους.

α. Να διατυπώσετε τον ορισμό του όρου «Υγιεινή Παραγωγής» (μονάδες 4).

β. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων κατά την παραγωγή τους (μονάδες 8).

Μονάδες 12

2.2 Τα μικρόβια είναι αυτά που κατά κύριο λόγο βλάπτουν τα τρόφιμα και προκαλούν την αλλοίωσή τους, αλλά και διάφορες ασθένειες στον άνθρωπο.

α. Να αντιστοιχίσετε τους αριθμούς 1, 2, 3, 4, 5 από τη ΣΤΗΛΗ Ι με τα γράμματα Α, Β, Γ, Δ, Ε από τη ΣΤΗΛΗ ΙΙ (μονάδες 10).

ΣΤΗΛΗ Ι (παράγοντες στους οποίους μπορούμε να επεμβούμε για να καταστρέψουμε τα μικρόβια ή να εμποδίσουμε την ανάπτυξή τους)	ΣΤΗΛΗ ΙΙ (διαδικασίες παραγωγής τροφίμων)
1. Θερμοκρασία	Α. Οξίνιση των σαλαμιών αέρος
2. Οξύτητα ή pH	Β. Ξήρανση οσπρίων
3. Παρουσία ανασταλτικών ουσιών	Γ. Συσκευασία αλλαντικών υπό κενό
4. Περιεκτικότητα σε νερό	Δ. Προσθήκη αλατιού σε τυριά
5. Περιεκτικότητα σε οξυγόνο	Ε. Αποστείρωση κονσερβών

β. Ποιος από τους παράγοντες του ερωτήματος «α» αποτελεί τον πιο συνηθισμένο τρόπο με τον οποίο επεμβαίνουμε στα τρόφιμα για να ελέγξουμε το μικροβιακό τους φορτίο (μονάδες 3);

Μονάδες 13