

ΘΕΜΑ 2

2.1 Όλα σχεδόν τα τρόφιμα περιέχουν σημαντικό αριθμό μικροοργανισμών.

α. Ποιες είναι οι κύριες κατηγορίες μικροοργανισμών που συναντώνται στα τρόφιμα και ενδιαφέρουν τη μικροβιολογία τροφίμων (μονάδες 5);

β. Ποια από τις κατηγορίες μικροοργανισμών του ερωτήματος «α» είναι η πιο σημαντική για τη μικροβιολογία τροφίμων (μονάδες 2); Να αναφέρετε έναν λόγο για να δικαιολογήσετε την απάντησή σας (μονάδες 6).

Μονάδες 13

2.2 Η ανάπτυξη των μικροοργανισμών στα τρόφιμα μπορεί να περιορισθεί, αν ληφθούν υπόψη οι παράγοντες που τη διευκολύνουν ή την παρεμποδίζουν.

α. Να αντιστοιχίσετε τους αριθμούς 1, 2, 3, 4, 5, 6 από τη ΣΤΗΛΗ Ι με τα γράμματα Α, Β από τη ΣΤΗΛΗ ΙΙ.

Σημειώνεται ότι κάθε γράμμα της στήλης ΙΙ αντιστοιχεί σε περισσότερους από έναν αριθμούς της στήλης Ι (μονάδες 6).

ΣΤΗΛΗ Ι (παράγοντες που διευκολύνουν ή παρεμποδίζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών)	ΣΤΗΛΗ ΙΙ (κατηγορίες παραγόντων)
1. Η θερμοκρασία συντήρησης και αποθήκευσης	Α. Ενδογενείς παράγοντες
2. Η σχετική υγρασία του περιβάλλοντος χώρου	
3. Η οξύτητα ή το pH	
4. Η παρουσία και η συγκέντρωση αερίων στο περιβάλλον του τροφίμου	Β. Εξωγενείς παράγοντες
5. Η περιεκτικότητα σε ελεύθερο νερό (a_w)	
6. Οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ μικροοργανισμών που συνυπάρχουν στο τρόφιμο	

β. Σε τι αφορούν οι ενδογενείς παράγοντες που διευκολύνουν ή παρεμποδίζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών και σε τι αφορούν οι εξωγενείς παράγοντες (μονάδες 6);

Μονάδες 12