

ΘΕΜΑ 2

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Οι κύριες κατηγορίες μικροοργανισμών που συναντώνται στα τρόφιμα και ενδιαφέρουν τη μικροβιολογία τροφίμων είναι τα βακτήρια, οι ζύμες, οι μύκητες, οι ιοί και διάφορα παράσιτα (πρωτόζωα και μετάζωα).

β. Τα βακτήρια είναι, για τη μικροβιολογία τροφίμων, η πιο σημαντική κατηγορία μικροοργανισμών γιατί

- τα βακτήρια **βρίσκονται παντού γύρω μας,**
- σε κατάλληλες συνθήκες **πολλαπλασιάζονται με πολύ γρήγορους ρυθμούς,**
- αρκετά από αυτά **είναι παθογόνα** και πολύ επικίνδυνα για τον άνθρωπο,
- μερικά από αυτά σχηματίζουν τα **σπόρια**, τα οποία είναι πολύ ανθεκτικά και καταστρέφονται δύσκολα.

(Αρκεί να αναφερθεί ένας από τους παραπάνω λόγους.)

2.2

α. 1.B, 2.B, 3.A, 4.B, 5.A, 6.A

β. Οι **ενδογενείς** παράγοντες αφορούν σε ιδιότητες και χαρακτηριστικά του ίδιου του τροφίμου και οι **εξωγενείς** αφορούν σε χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος, όπου γίνεται η επεξεργασία ή η συντήρηση του προϊόντος.