

ΘΕΜΑ 2

2.1 Οι ζύμες είναι πολύ διαδεδομένες στη φύση.

α. Γιατί ορισμένες ζύμες θεωρούνται χρήσιμοι μικροοργανισμοί στη βιομηχανία τροφίμων (μονάδες 4); Σε ποια ικανότητα των ζυμών οφείλεται η χρησιμότητά τους αυτή (μονάδες 6);

β. Για ποιους λόγους οι ζύμες έχουν αρνητική επίδραση στα τρόφιμα σε μερικές περιπτώσεις (μονάδες 6);

Μονάδες 16

2.2 Η μικροβιολογία τροφίμων μελετά τους μικροοργανισμούς που σχετίζονται, με οποιοδήποτε τρόπο, με τα τρόφιμα.

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

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

ΣΤΗΛΗ Ι (παραδείγματα)	ΣΤΗΛΗ ΙΙ (τρόποι με τους οποίους σχετίζονται οι μικροοργανισμοί με τα τρόφιμα)
1. Ζύμωση κρασιού και γιαουρτιού	Α. Ως αιτίες που προκαλούν προβλήματα στην υγεία των ανθρώπων
2. Γαστρεντερικά προβλήματα	
3. Ξίνισμα του γάλακτος	Β. Ως παράγοντες που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα
4. Τοξικές δηλητηριάσεις	
5. Φούσκωμα κονσερβών	Γ. Ως παράγοντες που χρησιμοποιούνται προς όφελος του ανθρώπου
6. Φούσκωμα του ψωμιού	

β. Να αναφέρετε άλλο ένα παράδειγμα τροφίμου, όπου μικροοργανισμοί αποτελούν παράγοντες που προκαλούν αλλοίωση (μονάδες 3).

Μονάδες 9