

ΘΕΜΑ 2

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Ορισμένες ζύμες θεωρούνται χρήσιμοι μικροοργανισμοί στη βιομηχανία τροφίμων, γιατί παίρνουν μέρος στην παραγωγή προϊόντων, όπως ψωμί, κρασί, μπύρα κ.ά..

Η χρησιμότητα αυτή οφείλεται στην ικανότητά τους να ζυμώνουν διάφορα σάκχαρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα και αλκοόλης.

β. Σε μερικές περιπτώσεις, οι ζύμες έχουν αρνητική επίδραση στα τρόφιμα, επειδή τα αλλοιώνουν και τους προσδίδουν ανεπιθύμητες γεύσεις και οσμές.

2.2

α. 1.Γ, 2.Α, 3.Β, 4.Α, 5.Β, 6.Γ.

β. Σάπισμα φρούτων, μούχλιασμα του ψωμιού.

(Αρκεί να αναφερθεί ένα παράδειγμα.)