

#### ΘΕΜΑ 4

Σε ένα χωριό της Πελοποννήσου, δύο παραγωγοί ελαιόλαδου, αποφάσισαν να συγκομίσουν τις ελιές τους σε διαφορετικό στάδιο ωρίμανσης. Ο παραγωγός Α συγκόμισε τον ελαιόκαρπο ενώ ήταν ακόμα άγουρος και χρησιμοποίησε σιδερένια δοχεία για την αποθήκευση και τη μεταφορά του ελαιόλαδου. Το λάδι που περιείχαν τα δοχεία που ανοίχτηκαν σύντομα, είχε αποδεκτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ενώ το προϊόν των δοχείων που ανοίχτηκαν μετά από μερικούς μήνες είχε δυσάρεστη γεύση και οσμή. Ο παραγωγός Β, επειδή διαμένει στην Αθήνα, δεν βρισκόταν στο χωριό κατά το στάδιο της φυσιολογικής ωριμότητας του καρπού και όταν έκανε τη συγκομιδή, ο ελαιόκαρπος ήταν ήδη υπερώριμος και σε ένα ποσοστό του υπήρχε εμφανής προσβολή (οπές) από δάκο. Το λάδι του παραγωγού Β εμφάνισε σημαντική ποιοτική υποβάθμιση.

α. Ποια χαρακτηριστικά αναμένεται να έχει το ελαιόλαδο του παραγωγού Α, το οποίο προέρχεται από άγουρο καρπό (μονάδες 4);

β. Πώς εξηγείται το γεγονός ότι το λάδι που παρέμεινε στα σιδερένια δοχεία για μερικούς μήνες απέκτησε δυσάρεστη γεύση και οσμή (μονάδες 8);

γ. Για ποιους λόγους το ελαιόλαδο του παραγωγού Β παρουσίασε σημαντική ποιοτική υποβάθμιση (μονάδες 9); Τι συνέβη στα θρεπτικά συστατικά του ελαιόλαδου (μονάδες 4);

**Μονάδες 25**