

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Μπορούμε να περιορίσουμε τους παράγοντες που ευνοούν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών με:

1. χρήση χαμηλών θερμοκρασιών αποθήκευσης,
2. μείωση του διαθέσιμου νερού (ξηράνση, συμπύκνωση, προσθήκη ζάχαρης, αλατιού),
3. μείωση pH (ζύμωση),
4. αποκλεισμό οξυγόνου,
5. προσθήκη συντηρητικών.

β. Η συντήρηση των τροφίμων επιτυγχάνεται επίσης αν:

1. εμποδίσουμε τη μικροβιακή μόλυνση και
2. απομακρύνουμε και καταστρέψουμε τους μικροοργανισμούς (π.χ. με ψηλές θερμοκρασίες).

2.2

α. 1. Β, 2. Β, 3. Α, 4. Α, 5. Β, 6. Β

β. Η βιταμίνη C ονομάζεται και ασκορβικό οξύ.