

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Με την ακτινοβολήση, ως μέθοδο συντήρησης των τροφίμων, επιδιώκουμε να πετύχουμε :

- την καταστροφή μικροοργανισμών, εντόμων, παρασίτων και
- την παρεμπόδιση της φυσιολογικής δραστηριότητας των φρούτων-λαχανικών, όπως η βλάστηση, η ωρίμανση και ο γηρασμός.

β. Κατά την διαδικασία ακτινοβολήσης των τροφίμων προκαλείται μία μόνο πολύ μικρή αύξηση της θερμοκρασίας του. Για το λόγο αυτό, η μέθοδος χαρακτηρίζεται και ως «**ψυχρή παστερίωση**» («ψυχρή» επεξεργασία).

2.2

2. διεισδυτική