

Ενδεικτική απάντηση

α. Για τον συμπυκνωμένο τοματοχυμό εφαρμόζει θερμική επεξεργασία και ζεστό γέμισμα, ενώ για την μαρμελάδα κεράσι εφαρμόζει την προσθήκη σακχάρων, τον βρασμό και το ζεστό κλείσιμο των δοχείων.

β. Οι μύκητες ως αερόβιοι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται στην επιφάνεια του προϊόντος που είναι εκτεθειμένη στον αέρα. Επομένως, η ανάπτυξη μυκήτων οφείλεται σε λανθασμένο κλείσιμο των δοχείων.