

## ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Α΄)  
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)  
ΤΕΤΑΡΤΗ 3 ΙΟΥΝΙΟΥ 2009  
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

### **ΘΕΜΑ 1ο**

1. Ποιες είναι οι βασικές ιδιότητες των υδατανθράκων;

**Μονάδες 15**

2. Τι είναι ψύξη και τι κατάψυξη; Ποιος είναι ο στόχος της χρήσης χαμηλών θερμοκρασιών (ψύξης -κατάψυξης) στη συντήρηση των τροφίμων;

**Μονάδες 10**

### **ΘΕΜΑ 2ο**

1. Να αναφέρετε, ονομαστικά, τα βασικά συστατικά για την παρασκευή μαρμελάδας. Ποιο στόχο έχει ο βρασμός κατά την παρασκευή της μαρμελάδας;

**Μονάδες 10**

2. Τι είναι το συμπυκνωμένο γάλα και σε ποιους τύπους διακρίνεται;

**Μονάδες 5**

3. Τι είναι η υδρόλυση του ελαιολάδου και από ποιους παράγοντες επηρεάζεται;

**Μονάδες 10**

## ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

### **ΘΕΜΑ 3ο**

1. Να αναφέρετε τρεις (3) από τους παράγοντες, που επηρεάζουν την μη ενζυμική καστανωση.

**Μονάδες 3**

2. Από ποια συστατικά αποτελείται το μίγμα, που χρησιμοποιείται στην αλιπάσωση ως μέθοδο συντήρησης;

**Μονάδες 10**

3. Να αναφέρετε τις επισημάνσεις που πρέπει να αναγράφονται στις ετικέτες των συσκευασιών των τροφίμων.

**Μονάδες 12**

### **ΘΕΜΑ 4ο**

1. Έχετε δύο προϊόντα γάλακτος: το Α που είναι παστεριωμένο και το Β που είναι μακράς διαρκείας (U.H.T.).

Ποιο από τα δύο προϊόντα (Α και Β) έχει υποστεί τη μεγαλύτερη αλλοίωση στη γεύση και στις θρεπτικές του ιδιότητες και για ποιο λόγο;

**Μονάδες 15**

2. Μια βιομηχανία επεξεργάζεται βερίκοκα.

Κατά την κονσερβοποίηση του παραπάνω φρούτου ποια μέθοδο θερμικής επεξεργασίας (παστερίωση ή αποστείρωση) θα συστήνατε και γιατί;

**Μονάδες 10**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε **μόνον** τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων, αμέσως μόλις σας διανεμηθούν. **Καμιά άλλη σημείωση δεν επιτρέπεται να γράψετε.**  
Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας σε όλα** τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας **μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό διαρκείας ανεξίτηλης μελάνης.**
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
6. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
7. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**  
**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**