

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ
Β' ΚΥΚΛΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΡΙΩΝ**

ΣΑΒΒΑΤΟ 16 ΙΟΥΝΙΟΥ 2007

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ : ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ II

ΘΕΜΑ 1^ο

- α. Ποια στάδια πρέπει να περιλαμβάνει ένα σύγχρονο και ολοκληρωμένο σύστημα ποιοτικού ελέγχου. *Μονάδες 10*
- β. Ποιες ιδιότητες ενός τροφίμου εξετάζονται με τη μελέτη της υφής του. *Μονάδες 9*
- γ. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι ευρώτες, ανάλογα με τη θερμοκρασία που μπορούν να επιβιώσουν. *Μονάδες 6*

ΘΕΜΑ 2^ο

- α. Τι είναι η μαργαρίνη, πώς παρασκευάζεται και ποια είναι τα δευτερεύοντα συστατικά που μπορούν να προστεθούν κατά την παρασκευή της. *Μονάδες 10*
- β. Ποιες μέθοδοι χρησιμοποιούνται για την παραλαβή ουδετέρων ελαίων. *Μονάδες 8*
- γ. 1. Σε ποιες κατηγορίες ταξινομούνται οι πρωτεΐνες που προστίθενται στα αλλαντικά. *Μονάδες 4*
2. Γιατί προστίθενται οι πρωτεΐνες στα αλλαντικά. *Μονάδες 3*

ΘΕΜΑ 3^ο

- α. Ποια είναι η σημασία της υγρασίας για το αλεύρι. *Μονάδες 12*
- β. Ποια είναι τα τρία είδη του σίτου στην ελληνική ορολογία, που έχουν εμπορική σημασία και ποιες είναι οι εφαρμογές τους. *Μονάδες 9*
- γ. Ποιες πρέπει να είναι οι ιδιότητες της ποιοτικής γιαούρτης. *Μονάδες 4*

ΘΕΜΑ 4^ο

- α. Ποιο προϊόν του γάλακτος χαρακτηρίζεται ως αφρόγαλα. *Μονάδες 6*
- β. Τι είναι η οξύνιση του οίνου, από τι προκαλείται και πώς προλαμβάνεται. *Μονάδες 12*
- γ. Τι είναι οι αλλοιώσεις του οίνου. Να αναφέρετε ονομαστικά τις κυριότερες αλλοιώσεις - ελαττώματα των οίνων. *Μονάδες 7*