



**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ και ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ
ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Α΄) και ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**

ΤΡΙΤΗ 17 ΙΟΥΝΙΟΥ 2014

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΘΕΜΑ Α

A1. α. Σωστό,
β. Λάθος,
γ. Σωστό,
δ. Σωστό,
ε. Λάθος.

A2. 1 → γ
2 → ε
3 → στ
4 → α
5 → β

ΘΕΜΑ Β

B1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 33
Επιλέγω 4 από τις 5

B2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 97
«Η απόψυξη μπορεί να γίνει ... ψύξη στο προϊόν.».

B3. Σχολικό βιβλίο σελίδα 298
Επιλέγω 5 παράγοντες

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 166

«Η μείωση του CO_2 ... καταιονισμό νερού.».

Γ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 279

Η ποιότητα του ελαιολάδου καθορίζεται από την οξύτητα, την οξείδωση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Γ3. Σχολικό βιβλίο σελίδα 37

Οι βιταμίνες διακρίνονται σε λιποδιαλυτές και υδατοδιαλυτές.
Βιταμίνες : A, B₁, C

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 88

«Η ακτινοβολήση επιδιώκει ... ωρίμανση και ο γηρασμός.»
«Όπως οι άλλες φυσικές μέθοδοι ... ψυχρή παστερίωση.»

Δ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 81

«Μετά από κάθε θερμική επεξεργασία ... αφήνονται να στεγνώνουν.».