

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΕΠΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

«ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ»



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

Κεφάλαιο 7

Όλες οι απαντήσεις είναι αποδεκτές, εάν είναι επιστημονικά ορθές και τεκμηριωμένες

1. Ποιες οι διαφορές μεταξύ: Ποιοτικό Τρόφιμο, Ασφαλές Τρόφιμο και Αλλοιωμένο Τρόφιμο;
2. Ποιά είναι τα επτά χαρακτηριστικά τα οποία συνεκτιμώνται για την εκτίμηση της Ποιότητας ενός τροφίμου;
3. Γιατί τα τρόφιμα αλλοιώνονται;
4. Ένα τρόφιμο αλλοιωμένο είναι πάντοτε ασφαλές ;
5. Ένα μη-ασφαλές τρόφιμο είναι πάντοτε αλλοιωμένο ;
6. Όλα τα τρόφιμα αλλοιώνονται πάντοτε με την ίδιο τρόπο;
7. Με ποιους γενικούς Κανόνες μπορούμε να μειώσουμε την ταχύτητα αλλοιώσεων;
8. Τι σημαίνει «πρόωρη αλλοίωση»;
9. Πως μπορεί να προκληθεί μια πρόωρη αλλοίωση ;
10. Ένας χυμός, που περιέχει υδατάνθρακες, αλλοιώθηκε από μικροοργανισμούς. Ποια θα είναι η εμφάνιση του αλλοιωμένου χυμού;
11. Ένα συσκευασμένο νωπό κρέας αλλοιώθηκε από μικροοργανισμούς. Πως θα είναι η εμφάνισή του; Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.
12. Γιατί συνήθως τα φρούτα και λαχανικά συντηρούνται εντός ψυγείου; Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.
13. Ποια φρούτα ονομάζονται «κλιμακτηριακά» και ποια «μη-κλιμακτηριακά»; Ποια η διαφορά τους; Να δώσετε δύο παραδείγματα φρούτων για την κάθε μία κατηγορία;
14. Ποιος ο ρόλος του αιθυλενίου στα φρούτα;
15. Τα σφάγια (π.χ. μοσχάρι, χοιρινό) θα πρέπει αμέσως μετά την σφαγή τους, πέρα του ότι είναι υπό ψύξη θα πρέπει και να επεξεργάζονται το ταχύτερο δυνατόν. Γιατί ;
16. Τα ζώα προς σφαγή πριν την σφαγή τους θα πρέπει να είναι ξεκούραστα και ήρεμα, διαφορετικά επηρεάζεται σημαντικά η ποιότητα του κρέατος και των προϊόντων που παράγονται από αυτά ; Γιατί ;
17. Ποιες είναι οι τρεις βασικότερες κατηγορίες κινδύνων που επαπειλούν τα τρόφιμα; Να δώσετε από δυο παραδείγματα σε κάθε περίπτωση καθώς και τρόπους αποφυγής τους ή μετριασμού της επίδρασής τους;
18. Ποιοι είναι οι ενδογενείς παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών σε ένα τρόφιμο ;
19. Ποιοι είναι οι εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη μικροοργανισμών στα τρόφιμα ;
20. Ένας από τους παράγοντες που επηρεάζουν την ταχύτητα ανάπτυξης ενός μικροβιακού πληθυσμού σε ένα τρόφιμο είναι το αρχικός πληθυσμός του. Πως μπορεί να μειωθεί το αρχικό μικροβιακό φορτίο;
21. Τι ρόλο διαδραματίζει η θερμοκρασία στην ανάπτυξη των μικροοργανισμών;
22. Τί είναι «παστερίωση» ;
23. Τί είναι «αποστείρωση»;
24. Η ψύξη θανατώνει τα βακτήρια; - Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας
25. Η κατάψυξη θανατώνει τα βακτήρια ; - Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.
26. Το παθογόνο βακτήριο *Salmonella* βρίσκεται σε νωπή πράσινη σαλάτα σε ψυγείο με θερμοκρασία 4°C. Τι θα συμβεί στο βακτήριο;

27. Τι εκφράζει ο όρος «Ενεργότητα νερού/ a_w »; Πως επηρεάζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών;
28. Να δώσετε ορισμένα παραδείγματα τροφίμων όπου η ενεργότητα νερού παρεμποδίζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών;
29. Πως επηρεάζει η τιμή pH ενός προϊόντος την ανάπτυξη/ επιβίωση ενός μικροοργανισμού;
30. Τι είναι το Δυναμικό Οξειδοαναγωγής (E_h); Επηρεάζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών;
31. Βραστό ρύζι σε κατσαρόλα. Τι δυναμικό οξειδοαναγωγής έχει το ρύζι;
32. Τα πατατάκια (chips) στη συσκευασία τους είναι σε «τροποποιημένη ατμόσφαιρα». Τί σημαίνει αυτό; Η συσκευασία γίνεται για δύο λόγους. Ποιοι είναι αυτοί;
33. Τί είναι το Σύστημα HACCP; Σε τί αποβλέπει;
34. Ποιες είναι οι επτά Αρχές του HACCP*;
35. Τι σημαίνει «Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου» (CCP)*;
36. Οι έννοιες «Κίνδυνος/ Hazard» και «Επικινδυνότητα/ Risk» είναι δύο διαφορετικές έννοιες. Εξηγήστε και δώστε δύο παραδείγματα
37. Εξηγήστε τον όρο «Εκτίμηση Επικινδυνότητας». Πώς γίνεται η εκτίμηση αυτή; Να δώσετε ένα παράδειγμα.
38. Τί σημαίνει ο όρος «Διαχείριση Επικινδυνότητας»;
39. Εργάζεστε ως Υπεύθυνος/ Υπεύθυνη Ποιοτικού ελέγχου σε μονάδα Επεξεργασίας Ιχθυωδών. Παραλαμβάνεται χταπόδια από τον Ινδικό Ωκεανό. Πώς θα αναγνωρίσετε τους πιθανούς Κινδύνους;
40. Τί σημαίνει ο όρος «Εκτίμηση Έκθεσης στον Κίνδυνο»;
41. Με βάση τον παραπάνω ορισμό σχολιάστε τα ακόλουθα δύο παραδείγματα:
 - (α) Σε μαύρο χαβιάρι εντοπίζονται βαρέα μέταλλα σε συγκέντρωση 5 ppm (πολύ χαμηλή).
 - (β) Σε ζάχαρη εντοπίζεται το ίδιο βαρύ μέταλλο σε συγκέντρωση επίσης 5 ppm. Εξηγήστε και σχολιάστε τους όρους: «Απόλυτη Ασφάλεια» και «Σχετική Ασφάλεια» ενός τροφίμου.
42. Ποια η διαφορά μεταξύ: «Συστήμα Διαχείρισης Ασφάλειας» και «Σύστημα Διαχείρισης Διασφάλισης Ποιότητας»;
43. Στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό ΕΚ 1935/ 2004 για υλικά σε επαφή με τρόφιμα μεταξύ άλλων αναφέρεται:

«... βρίσκονται ήδη σε επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τον προορισμό τους»

 Τί σημαίνει η φράση: «.....σύμφωνα με τον προορισμό τους»

* Οι απαντήσεις δεν βρίσκονται εντός του διαθέσιμου στον «Εύδοξο» βιβλίο.