

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΕΠΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

«ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ»



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9

Κεφάλαιο 9

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

1. Πόσους τρόπους/ τεχνολογίες συντήρησης γνωρίζετε;
2. Για ποιούς λόγους μαγειρεύουμε ορισμένα τρόφιμα ;
3. Να αναφέρετε μεθόδους συντήρησης τροφίμων που χρησιμοποιούσαν στην Αρχαία Ελλάδα;
4. Τί σημαίνει «*αρχικό μικροβιακό φορτίο*» σε ένα τρόφιμο ;
5. Από τι εξαρτάται «*αρχικό μικροβιακό φορτίο*» ενός τροφίμου;
6. Πώς χρησιμοποιούμε τη θερμοκρασία ως μέσο ελέγχου των μικροοργανισμών στα τρόφιμα;
7. Πώς χρησιμοποιούμε την «*ενεργότητα νερού*» (a_w) ως μέσο ελέγχου των μικροοργανισμών στα τρόφιμα; Να δώσετε ορισμένα παραδείγματα τροφίμων με χαμηλή a_w .
8. Γιατί ένα γλυκό του κουταλιού δεν χρειάζεται συντήρηση σε ψυγείο;
9. Να βρείτε με συνταγή για παρασκευή μαρμελάδας φράουλας και να εξηγήσετε ποια στάδια της συνδέονται με την Τεχνολογία των τροφίμων και τις μεθόδους συντήρησης.
10. Πώς χρησιμοποιούμε το «*δυναμικό οξειδοαναγωγής*» (E_h) ως μέσο ελέγχου των μικροοργανισμών στα τρόφιμα;
11. Ποιά είναι η «*επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη*» ;
12. Τί συμβαίνει στους μικροοργανισμούς πάνω από το άνω άκρο της «*επικίνδυνης θερμοκρασιακής ζώνης*»;
13. Τί συμβαίνει στους μικροοργανισμούς κάτω από το κάτω άκρο της «*επικίνδυνης θερμοκρασιακής ζώνης*»;
14. Κατά τη ψύξη ενός τροφίμου θα πρέπει αυτό να περνά από την «*επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη*» μέσα σε 2-2.5 ώρες. Γιατί ;
15. Τα τρόφιμα θα πρέπει να καταψύχονται ταχύτατα και για αυτό γίνεται σε «*τούνελ ψύξης*» ή όπως αλλιώς λέγονται «*φούρνους ψύξης*». Γιατί ;
16. Αν η κατάψυξη είναι αργή τότε υποβαθμίζεται η ποιότητα του τελικού τροφίμου. Γιατί ; Πως συνδέεται αυτό με την οικιακή κατάψυξη;
17. Ποια η διαφορά της «*Λυοφυλίωσης*» από το «*Spray Drying*»;
18. Τι είναι «*συμπύκνωση*» ενός τροφίμου; Να αναφέρεται ορισμένα συμπυκνωμένα τρόφιμα.
19. Ποια τα μειονεκτήματα και ποια τα πλεονεκτήματα των συμπυκνωμένων τροφίμων;
20. Με ποιούς τρόπους/ τεχνολογίες συμπυκνώνουμε υγρά τρόφιμα ;
21. Τί είναι παστερίωση ;
22. Πόσους «*τύπους παστερίωσης*» γνωρίζεται ; Ποιά είναι ο «*καλύτερος*»;
23. Γιατί υπάρχουν διαφορετικοί «*τύποι*» παστερίωσης ;
24. Ποιές είναι οι διαφοροποιήσεις μεταξύ των «*τύπων*» παστερίωσης;
25. Τί είναι «*αποστείρωση*»;
26. Τί σημαίνει «*εμπορική αποστείρωση*»;
27. Τί είναι τα σπόρια των βακτηρίων;
28. Να αναφέρετε ορισμένα αποστειρωμένα τρόφιμα στην αγορά ;
29. Για ποιο λόγο υπάρχουν «*αποστειρωμένα*» τρόφιμα ;
30. Σε ποια θερμοκρασία γίνεται η αποστείρωση ;