**ΤΡΑΠΕΖΑ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Β ΕΤΟΥΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ**

**ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2019-2020**

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ ¨- Σ.ΜΙΧΑΗΛ**

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2- ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

1. Να αναφέρετε τρεις λογούς που επέβαλαν την χρήση των συντηρημένων τροφίμων στην ξενοδοχειακή βιομηχανία.
2. Να ονομάσετε τέσσερις μικροοργανισμούς που προκαλούν αλλοίωση των τροφίμων.
3. Βακτήρια είναι μικροοργανισμοί που αναπτύσσονται κάτω από ευνοϊκές συνθήκες \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ και \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. Μύκητες είναι απλοί οργανισμοί που προβάλλουν τα τρόφιμα και ιδιαίτερα τα \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ το \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ το \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ το \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Αντιστοιχίστε την στήλη Α με την στήλη Β.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ΣΤΗΛΗ Α** |  | **ΣΤΗΛΗ Β** |  |
| **Α** | ΜΥΚΗΤΕΣ | **1** | Η ψύξη αναστέλλει την δράση τους και η θερμότητα τα καταστρέφει. |  |
| **Β** | ΒΑΚΤΗΡΙΑ | **2** | Σκοτώνονται από την ψηλή θερμοκρασία και το φως του ηλίου. |  |
| **Γ** | ΖΥΜΟΜΥΚΗΤΕΣ | **3** | Είναι οργανικές ουσίες που παράγονται από τα ζωντανά κύτταρα των ζωών και φυτών. |  |
| **Δ** | ΕΝΖΥΜΑ | **4** | Καταστρέφονται από την θερμότητα. |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΣΤΗΛΗ Α** | **Α** | **Β** | **Γ** | **Δ** |
| **ΣΤΗΛΗ Β** |  |  |  |  |

1. Ορισμένοι μύκητες είναι χρήσιμοι για την παρασκευή των τυριών Roquefort και Stilton , παρασκευή αντιβιοτικών (πενικιλίνη) .

Σωστό/Λάθος

1. Οι αφυδατωμένες τροφές επειδή δεν περιέχουν αρκετή υγρασία και εφ όσον διατηρούνται ξέρες προσβάλλονται από τα βακτήρια.

Σωστό/Λάθος

1. Για να προφυλαχθούν οι τροφές από τους ζυμομύκητες πρέπει να διατηρούνται σε ψυχρό μέρος.

Σωστό/Λάθος

1. Τα ένζυμα είναι ουσίες που προκαλούν την ωρίμανση των φρούτων και την ωρίμανση του κρέατος μετα την σφαγή των ζωών.

Σωστό/Λάθος

1. Ο χυμός του λεμονιού εμποδίζει το μαύρισμα των μπανανών, των μήλων και των αγκινάρων όταν τα καθαρίζουμε η όταν τα κόβουμε φέτες.

Σωστό/Λάθος

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 -ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

1. Να εξηγήσετε τι είναι η εξάχνωση και που χρησιμοποιείται.
2. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τους τρόπους αποξήρανσης των τροφίμων και να δώσετε ένα παράδειγμα για κάθε περίπτωση.
3. Στον πίνακα που ακολουθεί να καταγράψετε τις κατάλληλες θερμοκρασίες για την διατήρηση στο ψυγείο.

|  |  |
| --- | --- |
| **Τρόφιμα** | **Θερμοκρασία** |
| Ανώτατη αποδεκτή θερμοκρασία για όλα τα φθαρτά τρόφιμα |  |
| Φρούτα (εκτός μπανάνες) |  |
| Λαχανικά |  |
| Γαλακτοκομικά Προϊόντα |  |
| Αυγά |  |
| Κρέατα και Κυνήγια |  |
| Ψαριά και Οστρακοειδή |  |
| Κατεψυγμένα Τρόφιμα |  |

1. Ποιο είναι το αποτέλεσμα της ψύξης στα τρόφιμα.
2. Τα τρόφιμα που χρειάζονται ψυγείο πρέπει να \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ το ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ δυνατό. Δεν πρέπει να μπαίνουν ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ στο ψυγείο εκτός αν είναι ειδικό γι αυτό όπως είναι οι ψυκτικοί θαλαμοι.­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ (walk in refrigerators).
3. Η μέθοδος της \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ έχει την μεγαλύτερη χρήση από όλες τις άλλες μεθόδους στην διατήρηση των τροφίμων.
4. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα που προσφέρει η διατήρηση τροφίμων στην κατάψυξη και να γράψετε τέσσερις κατηγορίες τροφίμων που διατηρούνται με την μέθοδο αυτή.
5. Η κατάψυξη επιτυγχάνεται με δυο μεθόδους , την \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ και την \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .
6. Με την αργή κατάψυξη σχηματίζονται μεγάλοι \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ μέσα στα κύτταρα των \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Με το \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ οι κρύσταλλοι λιώνουν και φεύγουν παρασύροντας μαζί τους \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ και τις \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ που δίνουν γεύση στα τρόφιμα. Με την ταχεία κατάψυξη σχηματίζονται \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ μόνο κρύσταλλοι, οι οποίοι με το \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ μένουν \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ στα τρόφιμα διατηρώντας συνάμα την \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ και την \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ των τροφών.
7. Το ξεπαγωμα των \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ δεν πρέπει να γίνεται μέσα στο \_\_\_\_\_\_\_\_\_ αλλά να αφήνονται να \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ μονά τους μέσα σε δοχείο πάνω σε \_\_\_\_\_\_\_\_ για να μην μένουν μέσα στο νερό που αποβάλλεται από τον \_\_\_\_\_\_\_\_\_ που λειώνει.
8. Να αναφέρετε τους τρόπους με τους οποίους γίνεται το αλάτισμα των κρεάτων. Να εξηγήσετε ποιος θεωρείται ο καλύτερος και γιατί.