



ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ
ΚΑΙ Π.ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ της Δ.ΥΠ.Α.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΑ.Σ : ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)
2. Κατάλογος Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
3. Κατάλογος Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης
4. Απαντήσεις Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
5. Απαντήσεις Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης

1.Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.) της ειδικότητας «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υπ' αριθμ. 51/κ6/29.12.2023 (ΦΕΚ 1/Β/2.1.2024) Κοινής Υπουργικής Απόφασης Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών και Παιδείας Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

2.ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1) Μία από τις ιδιαιτερότητες του Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων αφορά στο πόσο ευπαθή είναι. Συγκεκριμένα όσο ευπαθέστερο το προϊόν τόσο δυσκολότερο το Μάρκετινγκ. Να επιλέξετε ποιο από τα παρακάτω αγροτικά προϊόντα είναι το ευπαθέστερο.

A) Μηδική	B) Σιτάρι	Γ) Μήλα	Δ) Φράουλα
-----------	-----------	---------	------------

2) Να χαρακτηρίστε τις παρακάτω λειτουργίες του Μάρκετινγκ με Φ (αν είναι φυσικές) ή με Β (αν είναι βοηθητικές).

A) Επεξεργασία	
B) Συσκευασία	
Γ) Χρηματοδότηση	
Δ) Μεταφορά	

3) Χαρακτηρίστε με Π (πλεονέκτημα) ή Μ (μειονέκτημα) της διαφήμισης αγροτικών προϊόντων τις παρακάτω προτάσεις.

A) Αύξηση της ζήτησης του προϊόντος	
B) Επιβάρυνση του κόστους	
Γ) Επηρεασμός καταναλωτή	
Δ) Προστασία καταναλωτή	

4) Η διεξαγωγή μιας έρευνας Μάρκετινγκ ακολουθεί συγκεκριμένη μεθοδολογία. Αριθμήστε τις παρακάτω προτάσεις (από 1 έως 5) που δείχνουν την σειρά που ακολουθείται σε μια τέτοια έρευνα.

A. Καθορισμός αντικειμενικών σκοπών της έρευνας	
B. Διεξαγωγή ανεπίσημης έρευνας	
Γ. Διεξαγωγή επίσημης έρευνας	
Δ. Προκαταρκτική έρευνα	
E. Σχεδιασμός επίσημης έρευνας	

5) Συμπληρώστε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις χρησιμοποιώντας τις εξής λέξεις:
ιδιοκτησίας, τόπου, μορφής, χρόνου.

A) Η αποθήκευση ενός γεωργικού προϊόντος προκειμένου να διατεθεί σε περίοδο που θα έχει υψηλότερη τιμή δημιουργεί χρησιμότητα

B) Η μετατροπή της πρώτης ύλης (παράδειγμα ροδάκινα σε κομπόστα) για να διατεθεί ευκολότερα παράγει χρησιμότητα

Γ) Η μεταφορά ενός προϊόντος στα διάφορα στάδια διακίνησης (παραγωγός – χονδρέμπορος – λιανεμπόριο – καταναλωτής) παράγει χρησιμότητα

Δ) Η μεταφορά προϊόντων από τους τόπους παραγωγής στους τόπους κατανάλωσης δημιουργεί χρησιμότητα

6) Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω μορφές κεφαλαίου με Μ (μόνιμο), Η (ημιμόνιμο) και Κ κυκλοφοριακό.

A) Συντήρηση	
B) Κατασκευές	
Γ) Παραγωγικά ζώα	
Δ) Έγχειρες βελτιώσεις	
Ε) Τόκος	
ΣΤ) Μηχανήματα	

7) Συμπληρώστε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις με τις εξής λέξεις: Στατική, Εφαρμοσμένη, Μικροοικονομική, Ιδιωτική.

A) Με κριτήριο τις περιοχές της οικονομικής ενασχόλησης και μελέτης έχουμε τη και Μακροοικονομική.

B) Με κριτήριο τη δυνατότητα άμεσης ή μη εφαρμογής, η οικονομική επιστήμη περιλαμβάνει τη Θεωρητική και την Οικονομική.

Γ) Με κριτήριο τη φύση του φορέα που ασκεί τις οικονομικές λειτουργίες, ξεχωρίζουμε την και τη Δημόσια Οικονομική.

Δ) Με κριτήριο την απλή διαπίστωση ή την εξέλιξη των οικονομικών φαινομένων μέσα στο χρόνο διακρίνουμε την και τη Δυναμική Οικονομική.

8) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Γεωργική εκμετάλλευση είναι μια παραγωγική μονάδα ή ομάδα κλάδων γεωργικής παραγωγής υπό τη διεύθυνση ενός παραγωγού.....

9) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Σύμφωνα με την Οικονομική Θεωρία οι συντελεστές παραγωγής είναι το έδαφος, η εργασία, το κεφάλαιο και η διευθυντική εργασία.

10) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Οι ιδιότητες του εδάφους ως συντελεστής παραγωγής είναι το αμετάθετο, το άφθαρτο και το ανεπαύξητο.

11) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Μερικές από τις βασικές παραγωγικές δαπάνες είναι το ενοίκιο εδάφους, οι αποσβέσεις, τα ασφάλιστρα και οι τόκοι κεφαλαίων.

12) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ στην παρακάτω πρόταση:

Η κοπριά πουλερικών και γουρουνιών είναι κατάλληλη για λίπανση χωρίς να υποστεί ειδική επεξεργασία καθώς είναι μη τοξική για τα φυτά.....

13) Συμπληρώστε τα κενά στο παρακάτω κείμενο με τις εξής λέξεις: όγκος, ακαθάριστο, απαιτούμενη, έκταση, δαπάνες.

Τα κριτήρια που χρησιμοποιούνται συνήθως για τον προσδιορισμό του μεγέθους των γεωργικών εκμεταλλεύσεων είναι η α)..... του εδάφους, η β).....εργασία, η αξία του κεφαλαίου, ο γ)..... παραγωγής, η ακαθάριστη πρόσοδος, το δ).....κέρδος και οι ...ε)..... παραγωγής.

14) Χαρακτηρίστε τα παρακάτω φυτά με Α (αρωματικά) ή με Φ (φαρμακευτικά).

A. Χαμομήλι	
B. Ρίγανη	
Γ. Αλόη	
Δ. Βασιλικός	
Ε. Λεβάντα	
ΣΤ. Τσάι του βουνού	

15) Να χαρακτηρίστε με ΣΩΣΤΟ(Σ) ή ΛΑΘΟΣ(Λ) τις παρακάτω προτάσεις:

A) Η καλλιέργεια στο χωράφι απαιτεί μεγάλη ένταση κεφαλαίου.

B) Η θερμοκηπιακή καλλιέργεια προσφέρει παραγωγή εκτός εποχής.

Γ) Τα θερμοκήπια έχουν μικρό κόστος λειτουργίας.

Δ) Η καλλιέργεια στο χωράφι έχει μικρότερο κόστος από το θερμοκήπιο.

16) Χαρακτηρίστε με ΣΩΣΤΟ(Σ) ή ΛΑΘΟΣ(Λ) τα παρακάτω:

A) Πριν από κάθε άμελη δεν χρειάζεται να καθαρίζεται καλά ο μαστός της αγελάδας.

B) Τα δοχεία συγκέντρωσης του γάλακτος δεν χρειάζεται να είναι πάντα καθαρά.

Γ) Ο αμελκτής να έχει πάντα καθαρά χέρια.

Δ) Μετά από κάθε άμελη να γίνεται σχολαστική πλύση και απολύμανση του αμελκτηρίου.

17) Χαρακτηρίστε με Ε (ετήσια) ή Π (πολυετή) τα παρακάτω ποώδη φυτά.

A. Σιτάρι	
B. Μηδική	
Γ. Τεύτλο	
Δ. Βίκος	

18) Να απαντήσετε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ ποια από τα παρακάτω είναι παρελκόμενα σε έναν ελκυστήρα (τρακτέρ).

A. Άροτρο	
B. Χορτοδετικό	
Γ. Θερίζοαλωνιστική	

19) Να αντιστοιχίσετε τα παρακάτω:

ΟΜΑΔΑ Α	ΟΜΑΔΑ Β
1) Σαρακατσάνικη	α) ομοιόμαλλα πλατύουρα
2) Σκοπέλου	β) αναμικτόμαλλα πλατύουρα
3) Μυτιλήνης	γ) ομοιόμαλλαστενόουρα
4) Χίου	δ) αναμικτόμαλλαστενόουρα

20) Να χαρακτηρίσετε με Χ (χονδροειδείς) ή Σ (συμπυκνωμένες) τις παρακάτω ζωοτροφές.

Α) σπέρματα βαμβακιού	
Β) πίτυρα	
Γ) χλόη λιβαδιών	
Δ) φύλλα σακχαρότευτλων	

21) Το μεγαλύτερο ποσοστό του παραγόμενου γάλακτος στην Ε.Ε. μετατρέπεται σε:

- Α) Πόσιμο γάλα
- Β) Τυρί
- Γ) Σκόνη γάλακτος
- Δ) Βούτυρο

22) Μια βιομηχανία γάλακτος για να παραλάβει πρόβειο γάλα θα πρέπει το γάλα να έχει Ολική

Μικροβιακή Χλωρίδα/ml(O.M.X./ml):

- Α) $\leq 1.500.000$
- Β) ≤ 400.000
- Γ) ≤ 600.000

23) Το γάλα που είναι πιο πλούσιο σε συστατικά είναι το:

- Α) Πρόβειο
- Β) Αγελαδινό
- Γ) Γίδινο

24) Η ομογενοποίηση του γάλακτος ομαλοποιεί την κατανομή του/της:

- Α) Λίπους
- Β) Καζεΐνης

25) Οι θερμοφιλικές καλλιέργειες αναπτύσσονται στους:

- Α) 45°C
- Β) 10°C

26) Ποιο είδος γάλακτος παράγεται σε μεγαλύτερη ποσότητα στην Ελλάδα?

- Α) αγελαδινό
- Β) πρόβειο
- Γ) κατσικίσιο

27) Ποιο είναι το βασικό σάκχαρο του γάλακτος;

- Α) Λακτάση
- Β) Γαλακτόζη
- Γ) Λακτόζη

Δ) Αλκαλική φωσφατάση

28) Το γάλα είναι το μοναδικό τρόφιμο στη φύση που περιέχει την υψηλής βιολογικής σημασίας πρωτεΐνη

A) Γλυκόζη

B) Λακτόζη

Γ) Αλκαλική φωσφατάση

Δ) Καζεΐνη

29) Η περιεκτικότητα του λίπους ανά γάλα εξαρτάται κυρίως από

A) τη ράτσα και την ηλικία

B) τη διατροφή και τις συνθήκες διαβίωσης

Γ) την εποχή και τις καιρικές συνθήκες

Δ) όλα τα παραπάνω

30) Η περιεκτικότητα του νερού (υγρασία) στο γάλα είναι κατά προσέγγιση

A) 60%

B) 40%

Γ) 80%

Δ) 70%

31) Το pH του νωπού γάλακτος είναι κατά προσέγγιση

A) 5,9

B) 6,1

Γ) 6,5

Δ) 7

32) Με την παστερίωση του γάλακτος επιτυγχάνουμε τη

A) Θανάτωση όλων των μικροοργανισμών και των σποριών

B) Καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών και αδρανοποίηση πολλών άλλων

Γ) Μετουσίωση των πρωτεϊνών

Δ) Καταστροφή των ενζύμων που περιέχονται

33) Η παστερίωση σε κλειστού τύπου μηχανές επιτυγχάνεται στους

A) 75°C για 20λεπτά

B) 72°C για 15δευτερόλεπτα

Γ) 85°C για 15δευτερόλεπτα

Δ) 65°C για 30λεπτά

34) Η παστερίωση σε ανοιχτού τύπου μηχανές επιτυγχάνεται στους

A) 65°C για 30λεπτά

B) 72°C για 15δευτερόλεπτα

Γ) 82°C για 30δευτερόλεπτα

Δ) 78°C για 30λεπτά

35) Μετά την παστερίωση πρέπει να ισχύουν τα παρακάτω

A) αρνητική αλκαλική φωσφατάση και αρνητική υπεροξειδάση

B) αρνητική αλκαλική φωσφατάση και θετική υπεροξειδάση

- Γ) Θετική αλκαλική φωσφατάση και θετική υπεροξειδάση
Δ) Θετική αλκαλική φωσφατάση και αρνητική υπεροξειδάση

36) Το 1γρ υδατόνθρακα αποδίδει

- A) 3 θερμίδες
B) 4 θερμίδες
Γ) 9 θερμίδες
Δ) 14 θερμίδες

37) Το 1γρ πρωτεΐνης αποδίδει

- A) 2 θερμίδες
B) 4 θερμίδες
Γ) 6 θερμίδες
Δ) 9 θερμίδες

38) Η περιεκτικότητα του τυριού Φέτα σε γίδινο γάλα βάσει τον ΚΤΠ μπορεί να φτάνει

- A) έως 10%
B) έως 20%
Γ) έως 30%
Δ) έως 40%

39) Όταν σε ένα ζώο χορηγούμε αντιβίωση

- A) δεν το αρμέγουμε για εκείνο το διάστημα
B) το αρμέγουμε και αποστέλλουμε το γάλα κανονικά στο εργοστάσιο
Γ) το αρμέγουμε, διατηρούμε το γάλα στην παγολεκάνη για 4-5ημέρες και στη συνέχεια το αποστέλλουμε στο εργοστάσιο για να γίνει τυρί.
Δ) το αρμέγουμε και πετάμε το γάλα

40) Ποια από τα παρακάτω είναι τυριά τυρογάλακτος

- A) Ανθότυρος, Γαλοτύρι, Μυζήθρα
B) Ανεβατό, Γαλοτύρι, Μανούρι
Γ) Ανθότυρος, Κατίκι Δομοκού, Μυζήθρα
Δ) Ανθότυρος, Μανούρι, Μυζήθρα

41) Κατά τη διαδικασία παραγωγής Φέτας ισχύει:

- A) Το στάδιο προωρίμνασης διαρκεί περίπου 15ημέρες στους 5°C
B) Το στάδιο προωρίμνασης διαρκεί περίπου 5ημέρες στους 10°C
Γ) Το στάδιο προωρίμνασης διαρκεί περίπου 15ημέρες στους 18°C
Δ) Το στάδιο προωρίμνασης διαρκεί 5ημέρες στους 18°C

42) Ο εξοπλισμός ενός τυροκομείου πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται απαραίτητα

- A) μετά από κάθε χρήση
B) μία φορά την εβδομάδα
Γ) μόνο όταν παρατηρούμε ότι έχει ακαθαρσίες
Δ) μετά από κάθε χρήση το πλύσιμο και η απολύμανση αρκεί μια φορά τον μήνα

43) Με τη χρήση του κορυφολόγου πετυχαίνουμε

- A) ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας
B) ρύθμιση των πρωτεϊνών

Γ) υπολογισμό της λιποπεριεκτικότητας

Δ) υπολογισμό των πρωτεΐνων

44) Ο σκοπός της αναθέρμανσης στα σκληρά τυριά είναι

A) Διευκολύνεται η πήξη

B) Αδρανοποιούνται τα μικρόβια που έχουν αναπτυχθεί

Γ) Δρα καλύτερα η καλλιέργεια

Δ) Η επιπλέον αποβολή ορού

45) Το τυρί Φέτα ως προϊόν ΠΟΠ της χώρας μας μπορεί να παράγεται

A) Σε όλη τη χώρα

B) Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και στον νομό Λέσβου

Γ) Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και όλα τα νησιά του Αιγαίου

Δ) Στις περιοχές Μακεδονία, Ήπειρο και Θεσσαλία

46) Με ποιο τρόπο μπορούμε να προστατέψουμε τα τυριά από τους παθογόνους μικροοργανισμούς :

A) Με παστερίωση του γάλακτος

B) Με πίεση του τυροπήγματος

Γ) Με προσθήκη CaCl στο γάλα

47) Η κτηνοτροφία στη χώρα μας καλύπτει το 30% του ισοζυγίου της αγροτικής παραγωγής αντίθετα με τη φυτική παραγωγή που καλύπτει το 70%.

A) Σωστό

B) Λάθος

48) Για να παρασκευάσουμε γιαούρτι παραδοσιακό χρειάζεται το γάλα να υποστεί ομογενοποίηση.

A) Σωστό

B) Λάθος

49) Τα αγροχημικά και τα αντιβιοτικά αποτελούν άμεση πηγή μόλυνσης του γάλακτος

A) Σωστό

B) Λάθος

50) Ο κύριος λόγος που προστίθεται καλλιέργεια στο τυρί είναι η ικανότητα της να παράγει γαλακτικό οξύ.

A) Σωστό

B) Λάθος

51) Τα βιολογικά τυριά δεν προέρχονται αποκλειστικά από ζώα βιολογικής εκτροφής και ελευθέρως βοσκής.

A) Σωστό

B) Λάθος

52) Νωπό γάλα που έχει παραμείνει πάνω από 4 μέρες στους 4°C θα πρέπει να αποφεύγεται για παραγωγή πόσιμου γάλακτος.

A) Σωστό

B) Λάθος

53) Το πρωτόγαλα περιέχει υψηλότερη ποσότητα πρωτεΐνης.

A) Σωστό

B) Λάθος

54) Η ομογενοποίηση στο γάλα έχει ως αποτέλεσμα την ομοιογενή εμφάνιση του συσκευασμένου γάλακτος χωρίς διαχωρισμό του λίπους στην επιφάνεια.

A) Σωστό

B) Λάθος

55) Η κρέμα κατά το κτύπημά της (απόδαρση) σε κάποιο στάδιο ενσωματώνει φυσαλίδες αέρα μειώνοντας τον όγκο της.

A) Σωστό

B) Λάθος

56) Η γεύση και το άρωμα του βουτύρου οφείλονται κυρίως στο διακετύλιο και στη μητρική του ουσία την ακετοΐνη.

A) Σωστό

B) Λάθος

57) Η απόδαρση της κρέμας γίνεται μέσα σε βουτυρομηχανή.

A) Σωστό

B) Λάθος

58) Για παραγωγή βουτύρου θα πρέπει να προτιμάται κρέμα με αυξημένη οξύτητα.

A) Σωστό

B) Λάθος

59) Το βούτυρο αποτελεί ένα στερεό γαλάκτωμα που περιέχει λιποσφαίρια, νερό, τυρόπηγμα και ανόργανα άλατα.

A) Σωστό

B) Λάθος

60) Κύριο χαρακτηριστικό της πυτιάς είναι η πηκτική της δύναμη.

A) Σωστό

B) Λάθος

61) Στη κρέμα που έχει διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα δεν χρειάζεται να γίνει απόσμηση.

A) Σωστό

B) Λάθος

62) Η λιπόλυση αυξάνει την ολική οξύτητα του βουτύρου λόγω της απελευθέρωσης λιπαρών οξέων που προσδίδουν ταγή γεύση.

A) Σωστό

B) Λάθος

63) Οι κυριότερες ομάδες λιπών της κρέμας γάλακτος είναι κυρίως τα τριγλυκερίδια και τα φωσφολιπίδια.

A) Σωστό

B) Λάθος

64) Η κρέμα είναι λιπαρό συστατικό του ομογενοποιημένου γάλακτος.

A) Σωστό

B) Λάθος

65) Η κρέμα έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λίπος από το γάλα.

A)Σωστό

B)Λάθος

66) Το τυρόγαλα δεν αποτελεί ισχυρό ρυπογόνο παράγοντα.

A)Σωστό

B)Λάθος

67) Η θέρμανση του γάλακτος σε υψηλές θερμοκρασίες, καθώς και η διατήρησή του σε χαμηλές θερμοκρασίες για παρατεταμένο χρονικό διάστημα δεν επηρεάζουν την πήξη του.

A) Σωστό

B) Λάθος

68) Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά των σκληρών τυριών είναι η αναθέρμανση.

A) Σωστό

B) Λάθος

69) Τα τυριά αλοφώδους υφής λόγω υψηλής υγρασίας αλλά και υψηλού pH είναι υψηλής επικινδυνότητας τρόφιμα με περιορισμένη διάρκεια ζωής.

A) Σωστό

B) Λάθος

70) Τα τυριά θερμαινόμενης τυρομάζας έχουν το χαρακτηριστικό ότι μετά την αναθέρμανση υπόκεινται σε ζύμωμα μέσα σε νερό υψηλής θερμοκρασίας (78°C) μεταβαλλόντας τη τυρομάζα σε μια πάστα σαν ζυμάρι.

A) Σωστό

B) Λάθος

71) Η μοτσαρελλα στην αυθεντική της μορφή φτιάχνεται αποκλειστικά από γάλα του τοπικού νεροβούβαλου.

A) Σωστό

B) Λάθος

72) Το μανούρι είναι ένα τυρί με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος και καλό είναι να καταναλώνεται με μέτρο.

A) Σωστό

B) Λάθος

73) Το μετσοβόνε ανήκει στη κατηγορία των τυριών φιλαρίσματος (pastafilata).

A)Σωστό

B)Λάθος

74) Τυριά που λαμβάνονται από το τυρόγαλα είναι η γραβιέρα και το κεφαλοτύρι.

A)Σωστό

B)Λάθος

75) Ποια από τα παρακάτω τυριά αντιστοιχούν στις παρακάτω κατηγορίες:

A)φέτα, B)κοπανιστή, Γ)μοτσαρέλα, Δ)κασέρι, Ε)ανθότυρο, ΣΤ)Brie, Ζ)μυζηθρα, Η)Camembert, Θ)μανούρι, Ι)τελεμές,Κ)ροκφόρ, Λ)μετσοβονε, Μ)κατίκι Δομοκού, Ν)bluecheese,Ξ)ξινομυζήθρα,Ο)προβολόνε, Π)γαλοτύρι , Ρ)πηχτόγαλο Χανίων)

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1)Τυριά άλμης	

2)Τυριά τυρογαλακτος	
3)Τυριά θερμαινόμενης τυρομαζας	
4)Τυριά αλοιφώδους υφής:	
5)Τυριά που ωριμάζουν με μύκητες:	

76) Να συμπληρώσετε τα κενά με τις κατάλληλες λέξεις

(1)αποκορύφωση, 2)καζεΐνη, 3)υπεροξειδάσης, 4) χυμοσίνη, 5) χτύπημα, 6)φωσφατάσης, 7)νερό, 8) πρωτεΐνες του ορού).

A)Η πρωτεΐνη του γάλακτος αποτελείται από δύο κύρια κλάσματα την i)..... (κατά 80%) και τις ii)..... .

B) Η τυριά περιέχει το ένζυμο

Γ) Κρέμα γάλακτος είναι το προϊόν που λαμβάνεται κατά την του γάλακτος.

Δ) Απαραίτητη διεργασία για την παρασκευή του παγωτού είναι η ενσωμάτωση αέρα με κατά τη φάση της κατάψυξης.

E) Το παστεριωμένο γάλα σε θέρμανση 63°C για 30' ή 72°C για 15' πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμή i)..... και θετική αντίδραση στη δοκιμή ii)..... .

ΣΤ) Κατά την αποξήρανση του γάλακτος αφαιρείται το, ώστε να απομείνουν μόνο τα στερεά συστατικά (στερεό υπόλειμμα, Σ.Υ.) με υγρασία περίπου 3-5%.

77) Αντιστοιχίστε το ποσοστό(%) υγρασίας που θα πρέπει να έχει το τυρί σύμφωνα με τη κατηγορία που ανήκει βάση του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. 55%	A. Χωρίς Ωρίμαση
2. 42%.	B. Πολύ σκληρά
3. 31%	Γ. Σκληρά
4. 35%	Δ. Ημισκληρα
5. 70%	E. Μαλακά

78) Δειγματοληψία, καλείται η διαδικασία λήψης τροφίμου (ή μέρους του), με σκοπό να επαληθευθεί, μέσω εργαστηριακής ανάλυσης, η συμμόρφωση προς τις προδιαγραφές του.

A)Σωστό

B)Λάθος

79) Το γάλα περιέχει κατά προσέγγιση 4,4% λίπος, 2,7% καζεΐνη και 4,6% λακτόζη.

A) Σωστό

B) Λάθος

80)Κατά την τυποποίηση του γάλακτος ρυθμίζουμε τη λιποπεριεκτικότητα του .

A) Σωστό

B) Λάθος

81) Το λίπος του πρόβειου γάλακτος είναι κατά προσέγγιση 4.8%

A) Σωστό

B) Λάθος

82) Κατά την ομογενοποίηση του γάλακτος τα λιποσφαίρια τεμαχίζονται και έτσι αυξάνει ο αριθμός τους και μειώνεται ο όγκος τους

A) Σωστό

B) Λάθος

83) Το σημείο πήξεως είναι η πιο σταθερή φυσική ιδιότητα του γάλακτος, δεν επηρεάζεται από το λίπος και την καζεΐνη και χρησιμοποιείται κυρίως για τον έλεγχο νοθείας του γάλακτος με νερό.

A) Σωστό

B) Λάθος

84) Η αλλαγή χρώματος στο τεστ αντιβίωσης σημαίνει πως το δείγμα μας είναι αρνητικό.

A) Σωστό

B) Λάθος

85) Το 1γρ λίπους αποδίδει 14 θερμίδες

A) Σωστό

B) Λάθος

86) Η παραδοσιακή τυτιά παράγεται από στομάχια νεαρών μηρυκαστικών

A) Σωστό

B) Λάθος

87) Η απόδοση του γάλακτος σε τυρί είναι πόσο γάλα απαιτείται για να παράξουμε 1κλ τυρί

A) Σωστό

B) Λάθος

88) Με τη διαίρεση του τυροπήγματος το βοηθάμε να αποβάλει τον ορό του

A) Σωστό

B) Λάθος

89) Η συναίρεση του τυροπήγματος είναι η ιδιότητα που έχει να αποβάλει τον ορό του

A) Σωστό

B) Λάθος

90) Μαστίτιδα είναι η ασθένεια που οφείλεται σε παθογόνους μικροοργανισμούς και προσβάλλει τον μαστό του ζώου

A) Σωστό

B) Λάθος

91) Τα σκληρά τυριά κατά την ωρίμανση τους τοποθετούνται σε άλμη για περίπου 2 εβδομάδες

A) Σωστό

B) Λάθος

92) Το νερό που χρησιμοποιείται στις μονάδες και στα τυροκομεία πρέπει απαραίτητα να είναι πόσιμο

A) Σωστό

B) Λάθος

93) Το πρωτόγαλα μπορεί να καταναλωθεί από το ευρύ κοινό

A) Σωστό

B) Λάθος

94) Το πρωτόγαλα έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος και πρωτεΐνες

A) Σωστό

B) Λάθος

95) Όσο πιο μαλακό τυρί θέλουμε να φτιάξουμε τόσο περισσότερο μειώνουμε το χρόνο πήξης του

A) Σωστό

B) Λάθος

96) Η περιεκτικότητα της άλμης σε χλωριούχο νάτριο για την παραγωγή τυριού Φέτας είναι 7%

A) Σωστό

B) Λάθος

97) Για την παραγωγή της παραδοσιακής γιαούρτης είναι απαραίτητη η ομογενοποίηση του γάλακτος

A) Σωστό

B) Λάθος

98) Η αναθέρμανση στα σκληρά τυριά προτείνεται στους 44-55°C

A) Σωστό

B) Λάθος

99) Τα στέρεα συστατικά του γάλακτος είναι το λίπος και οι πρωτεΐνες

A) Σωστό

B) Λάθος

100) Ακίνδυνο θεωρείται το γάλα που προέρχεται από υγιή ζώα, βρίσκεται σε σωστή μικροβιολογική κατάσταση και έχει συντηρηθεί στις σωστές συνθήκες

A) Σωστό

B) Λάθος

101) Το γάλα είναι η πιο πλήρης τροφή που υπάρχει στη φύση

A) Σωστό

B) Λάθος

102) Νωπό θεωρείται το γάλα που δεν έχει θερμανθεί άνω των 40°C

A) Σωστό

B) Λάθος

103) Να συμπληρώσετε τα κενά με τις παρακάτω λέξεις στη σωστή σειρά:

λίπος, βιταμίνες, πρωτεΐνες, χρωστικές, σάκχαρα, ένζυμα, νερό

Τα **κυριότερα συστατικά** του γάλακτος είναι το α)....., το β)..... οι γ)..... και τα δ)..... ενώ τα **δευτερεύοντα συστατικά** του είναι οι ...ε)....., οι ...στ)..... και τα ζ).....

104) Να συμπληρώσετε τα κενά με όσες λέξεις απαιτούνται από τις παρακάτω:

Βιταμίνες, υδατάνθρακες, λίπη, σάκχαρα, πρωτεΐνες, καζεΐνες

Τα τρία καύσιμα ενός ζωικού οργανισμού είναι τα α)..... οι β)..... και οι γ).....

105) Να συμπληρώσετε τα κενά με όσες λέξεις απαιτούνται από τις παρακάτω:

Αδρεναλίνη, οιστρογόνα, ωκυτοκίνη, προγεστερόνη

Η α)..... είναι η υπεύθυνη ορμόνη για την γαλακτογένεση ενώ η έκκριση της β)..... αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα.

106) Να συμπληρώσετε τα κενά με τα παρακάτω στη σωστή σειρά:

1,032 – 1,035 – 1.030

Το ειδικό βάρος του αγελαδινού γάλακτος είναι α) , του γίδινου είναι β)..... και του πρόβειου είναι γ).....

107) Να συμπληρώσετε τα κενά με τις παρακάτω λέξεις στη σωστή σειρά:

Δημόσια, ακίνδυνο, υγιούς, παραγωγού, 2-3, συστατικά, 3-4

Πρωταρχικό μέλημα ενός α)..... θα πρέπει να είναι η παραγωγή β)..... γάλακτος το οποίο θα είναι γ)..... για τη δ)..... υγεία αλλά και καλής ποιότητας περιέχοντας όλα τα ε)..... που θα πρέπει να έχει στις σωστές αναλογίες. Μετά την άμελη το γάλα μπορεί να διατηρηθεί σε παγολεκάνες σε θερμοκρασία στ)..... °C και για διάστημα από μερικές ώρες έως ...ζ)..... ημέρες.

108) Να συμπληρώσετε τα κενά με τα παρακάτω στη σωστή σειρά:

Υγρή, φυτική, στερεή, ζωική

Τη πτυιά σε σχέση με την προέλευση της τη βρίσκουμε σε α)..... και ...β)..... ενώ σε σχέση με τη μορφή της γ)..... και ...δ).....

109) Να συμπληρώσετε τα κενά με τα παρακάτω στη σωστή σειρά:

Γίδινο, αγελαδινό, πρόβειο

Το α)..... γάλα έχει την καλύτερη απόδοση σε τυρί, ακολουθεί το β)..... και τέλος το γ).....

110) Αντιστοιχίστε το είδος του θηλαστικού με το ανάλογο ποσοστό λιποπεριεκτικότητας του γάλακτος του

Είδος Θηλαστικού	% Λιποπεριεκτικότητα
1. Πρόβατο	α. 3.8
2. Άνθρωπος	β. 3.5
3. Κατσίκα	γ. 7.8
4. Αγελάδα	δ. 4.2

111) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Η μεταφορά με αεροπλάνο καταλαμβάνει ένα ελάχιστο ποσοστό στον όγκο των μεταφορών γεωργικών προϊόντων

112) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Επιχειρηματικός ανταγωνισμός είναι αυτός που αναπτύσσεται μεταξύ επιχειρήσεων που

παράγουν ανόμοια προϊόντα ή υπηρεσίες

113) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Το Μάρκετινγκ των φυτικών προϊόντων δεν διαφέρει από αυτό των ζωικών.....

114) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Ένα από τα κυριότερα πλεονεκτήματα της διαφήμισης ενός προϊόντος είναι ότι προκαλείται αύξηση της ζήτησής του.....

115) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Μια κατηγορία παραγόντων που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του καταναλωτή είναι οι οικονομικοί παράγοντες π.χ. το εισόδημα

116) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Με βάση την προσφορά και τη ζήτηση, η εργασία διακρίνεται σε διαθέσιμη και απαιτούμενη

117) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Η συμμετοχή ενός παραγωγού σ'έναν συνεταιρισμό είναι υποχρεωτική

118) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Η αμοιβή της εργασίας του εποχιακού προσωπικού σε μια γεωργική επιχείρηση θεωρείται μεταβλητή δαπάνη

119) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Οι φυλές των εκτρεφόμενων αγελάδων διακρίνονται σε γαλακτοπαραγωγικού τύπου, κρεατοπαραγωγικού τύπου και συνδυασμένων ή μεικτών αποδόσεων

120) Απαντήστε με ΝΑΙ ή ΟΧΙ για το αν ισχύει η παρακάτω πρόταση:

Για να δημιουργηθεί καινούργιο σμήνος μελισσών δεν είναι απαραίτητη η παρουσία Βασίλισσας

121) Τα αντιβιοτικά στο τυροκομούμενο γάλα δεν αφήνουν τις καλλιέργειες και τα επιθυμητά

βακτήρια να δράσουν οπότε αναπτύσσονται ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί που χαλάνε το τυρί.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

122) Κύρια σημασία για τη τυροκομία έχει η περιεκτικότητα του γάλακτος σε καζεΐνη και λίπος.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

123) Το καλοκαίρι με τη ζέση στο γάλα δεν επηρεάζεται η απόδοση του σε τυρί αλλά και στα συστατικά του.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

124) Όταν τα αιγοπρόβατα είναι στο τέλος της γαλακτικής περιόδου έχουν λίγο γάλα όμως πλούσιο σε συστατικά και αυξημένη απόδοση σε τυρί.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

125) Η δράση της καλλιέργειας μπορεί να μειωθεί λόγω μόλυνσεως της από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς στην τυροκομία.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

126) Η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου στο παστεριωμένο γάλα που θα τυροκομηθεί γίνεται για να βελτιωθεί η συνεκτικότητα του τυροπήγματος.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

127) Το αγελαδινό γάλα περιέχει λιγότερη βιταμίνη Α από το αιγοπρόβειο αλλά περιέχει σε σημαντική ποσότητα την β-καροτίνη που είναι χρώματος έως πορτοκαλί.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

128) Οι χρωστικές που προστίθενται στο γάλα για να πάρει το τυρί κάποιο χρώμα είναι κυρίως το αννάτο και ο κρόκος Κοζάνης.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

129) Η πυτιά αν είναι υγρή διαλύεται σε οκταπλάσια ποσότητα νερού και αν είναι σκόνη σε λιγότερο νερό

- A) Σωστό
- B) Λάθος

130) Στα μαλακά τυριά η θερμοκρασία πήξης του γάλακτος είναι 45-47°C.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

131) Στα σκληρά τυριά η θερμοκρασία πήξης του γάλακτος είναι 35-37°C.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

132) Τα μαλακά τυριά έχουν χαμηλή υγρασία.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

133) Τα σκληρά τυριά έχουν μικρότερη υγρασία από τα μαλακά τυριά.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

134) Οι παράγοντες που βοηθούν στη συναίρεση είναι η διαίρεση του τυροπήγματος, η οξύτητα και η αναθέρμανση.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

135) Η διαίρεση κόβει το τρισδιάστατο πλέγμα και διευκολύνει την έξοδο του τυρογάλακτος από το τυρόπηγμα.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

136) Στα σκληρά τυριά, το επιθυμητό μέγεθος τεμαχίου τυροπήγματος είναι μέγεθος καλαμποκιού.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

137) Στράγγισμα είναι η αποβολή του τυρογάλακτος από το τυρόπηγμα ώστε να μετασχηματισθεί σε τυρί.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

138) Η αναθέρμανση χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά για τη παραγωγή σκληρών τυριών.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

139) Η αναθέρμανση επιταχύνει την απώλεια υγρασίας διότι υποβοηθά τη δράση της πυτιάς στη συστολή καζεϊνικού πλέγματος και μειώνει την ικανότητα του να συγκρατεί υγρασία.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

140) Αν κατά την αναθέρμανση, ανέβει γρήγορα η θερμοκρασία, το τεμάχιο του τυροπήγματος σχηματίζει μικρούστα στην επιφάνεια του όπου εμποδίζεται η έξοδος του τυρογάλακτος.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

141) Το αλάτι που χρησιμοποιείται στη τυροκομία δεν χρειάζεται να είναι καθαρό.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

142) Το αλάτι επηρεάζει άμεσα την υγρασία του τυριού καθώς η επίδραση του φαίνεται στα ξηρά αλατίσματα όπου παρατηρείται έξοδος τυρογάλακτος από το εσωτερικό του τυριού στην επιφάνεια του.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

143) Στα τυροκομεία το κυριότερο εργαλείο είναι ο τυρολέβητας.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

144) Λευκά τυριά άλμης χαρακτηρίζονται τα μαλακά τυριά που ωριμάζουν και διατηρούνται μέσα σε άλμη.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

145) Η πήξη του γάλακτος γίνεται με πυτιά.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

146) Η χρήση τσαντίλας είναι ο παραδοσιακός τρόπος στραγγίσματος του τυροπήγματος

- A) Σωστό
- B) Λάθος

147) Η γεύση του τυριού Τελεμέ είναι πιο ξινή και πικάντικη και το γάλα που χρησιμοποιείται για τη παρασκευή του είναι αγελαδινό ή ανάμεικτο από διάφορα είδη ζώων.

- A) Σωστό

B) Λάθος

148) Τα συνήθη προβλήματα με τα λευκά τυριά άλμης είναι το λάσπισμα του τυριού και το φούσκωμα των δοχείων.

A) Σωστό

B) Λάθος

149) Το λάσπιασμα της φέτας είναι η μετατροπή της σε κρεμώδη και μαλακή μάζα σαν λάσπη.

A) Σωστό

B) Λάθος

150) Στο καλαθάκι Λήμνου, το στράγγισμα γίνεται μέσα σε καλούπια σε μορφή καλαθιού, ώστε το τυρί να παίρνει την ανάγλυφη μορφή που έχει το καλούπι.

A) Σωστό

B) Λάθος

3.ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1) Αντιστοιχίστε τις εικόνες με τις σωστές περιγραφές

ΕΙΚΟΝΕΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
A) 	1)Φιαλίδιο αποθήκευση δείγματος
B) 	2) Δειγματολήπτης
Γ) 	3) Αναδευτήρας

2) Βάλτε στη σωστή σειρά τα παρακάτω στάδια όπως τα ακολουθούμε κατά τη δειγματοληψία του γάλακτος

ΣΤΑΔΙΑ	ΣΕΙΡΑ
A) Λήψη δείγματος	
B) Σχολαστική ανάδευση	
Γ) Μεταφορά δειγμάτων	
Δ) Δελτίο δειγματοληψίας	

3) Η προσθήκη νερού στο γάλα επιφέρει

- A. Μείωση του ειδικού βάρους
- B. Αύξηση του ειδικού βάρους
- Γ. Αύξηση του ΣΥΑΛ
- Δ. Μείωση του σημείου πήξεως

4) Όταν η τιμή του pH κατά την παραλαβή του γάλακτος είναι υψηλότερη από τη φυσιολογική υποδηλώνει

- A. Μαστίτιδα
- B. Οξίνιση λόγω κακής διατήρησης
- Γ. Πιθανή ύπαρξη απορρυπαντικών - απολυμαντικών
- Δ. Όλα τα παραπάνω

5) Εάν αναμείξουμε δυο γάλατα ως εξής: Α γάλα λιποπεριεκτικότητα 7% και Β γάλα λιποπεριεκτικότητα 5,5% το γάλα θα προκύψει μπορεί να έχει λιποπεριεκτικότητα:

- A. 5,5 – 7 %
- B. 5,5 – 6,5%
- Γ. 7 – 12,5%
- Δ. 4,5 – 7%

6) Κατά την τυροκόμηση η καλλιέργεια προστίθεται

- A) σε αναλογία 0,5-2% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45°C
- B) σε αναλογία 0,5-2% και σε θερμοκρασία γάλακτος 30-32°C
- Γ) σε αναλογία 1% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45°C
- Δ) σε αναλογία 2% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45°C

7) Η θερμοκρασία και ο χρόνος επώασης της γιαούρτης είναι

- A) 45°C για 5-6 ώρες
- B) 35°C για 2,5-3 ώρες
- Γ) 90°C για 2,5-3 ώρες
- Δ) 45°C για 2,5-3 ώρες

8) Η καταλληλότερη θερμοκρασία του γάλακτος όταν προσθέτουμε την πυτιά, για την παραγωγή μαλακών τυριών είναι :

- A) 20-22°C
- B) 30-32°C
- Γ) 30-35°C
- Δ) 38-40°C

9) Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της φέτας σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων κ ποτών διαρκεί

- A) Τουλάχιστον 2μήνες
- B) Το μέγιστο 2μήνες
- Γ) Τουλάχιστον 3μήνες
- Δ) Το μέγιστο 3μήνες

10) Προκειμένου να βοηθήσουμε το τυρόπηγμα να αποβάλει τον ορό ποια διαδικασία εφαρμόζουμε

- A) ασκούμε πίεση στο τυρόπηγμα
- B) αναθερμαίνουμε το τυρόπηγμα
- Γ) διαίρεση του τυροπήγματος
- Δ) όλα τα παραπάνω

11) Κατά την παρασκευή της γιαούρτης την καλλιέργεια τη προσθέτουμε όταν το γάλα βρίσκεται σε θερμοκρασία :

- A) 32° C
- B) 35° C

Γ) 45° C

Δ) 90° C

12) Σύμφωνα με τον ΚΤΠ κατά το πρώτο στάδιο ωρίμανσης η Φέτα ωριμάζει σε θερμοκρασία

A) 4-5°C

B) 8°C

Γ) 18°C

Δ) 23°C

13) Η δημιουργία πολλών σχισμών (ψύλλιασμα) σε ένα τυρί οφείλεται συνήθως

A) στην παρουσία μικροοργανισμών

B) πήξη με λίγη πυτιά σε χαμηλή θερμοκρασία

Γ) στην προσθήκη μικρής ποσότητας καλλιέργειας

Δ) στην πήξη σε υψηλή θερμοκρασία

14) Κατά τη διαίρεση του τυροπήγματος στα μαλακά τυριά επιθυμούμε το μέγεθος των κομματιών να είναι :

A) σε μέγεθος λουκουμιού

B) σε μέγεθος καλαμποκιού

Γ) σε μέγεθος γροθιάς

Δ) δεν μας ενδιαφέρει απλά το τεμαχίζουμε

15) Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή μηχανολογικού εξοπλισμού δεν πρέπει να προσδίδουν γεύση, οσμή και τοξικές ουσίες στα τρόφιμα.

A) Σωστό

B) Λάθος

16) Όταν οι κόκκοι του τυροπήγματος δεν είναι ομοιόμορφοι

A) οι μεγαλύτεροι συγκρατούν περισσότερη υγρασία από τους μικρότερους

B) οι μεγαλύτεροι συγκρατούν λιγότερη υγρασία από τους μικρότερους

Γ) όλοι, ανεξαρτήτου μεγέθους συγκρατούν την ίδια υγρασία

Δ) δεν ισχύει τίποτα από τα παραπάνω

17) Η ποσότητα της πυτιάς ρυθμίζεται ώστε

A) Τα μαλακά τυριά να πήζουν σε 20-30 λεπτά

B) Τα μαλακά τυριά να πήζουν σε 35-40 λεπτά

Γ) Τα μαλακά τυριά να πήζουν σε 50-60 λεπτά

Δ) Τα μαλακά τυριά να πήζουν σε 50-80 λεπτά

18) Όταν η άνοδος της θερμοκρασίας κατά την αναθέρμανση των σκληρών τυριών είναι γρήγορη, οι κόκκοι του τυροπήγματος:

A) Χάνουν όγκο και συρρικνώνονται

B) Έχουν περισσότερη υγρασία

19) Μια βιομηχανία γάλακτος για να παραλάβει αγελαδινό γάλα θα πρέπει το γάλα να έχει:

Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα/ml(Ο.Μ.Χ./ml): ≤ 100.000

Σωματικά κύτταρα/ml: <400.000

A) Σωστό

B) Λάθος

20) Η απόδοση του γάλακτος σε τυρί υπολογίζετε αν διαιρέσουμε τα κιλά γάλακτος που χρησιμοποιήσαμε προς τα κιλά του τυριού που παράξαμε.

A) Σωστό

B) Λάθος

21) Το φούσκωμα στα τυριά μπορεί να οφείλεται στην ανάπτυξη αναερόβιων μικροοργανισμών .

A) Σωστό

B) Λάθος

22) Θέρμιση είναι η θερμική επεξεργασία υψηλής έντασης 86°C για τουλάχιστον 20' .

A) Σωστό

B) Λάθος

23) Κατά την αποξήρανση αφαιρείται το νερό του γάλακτος, ώστε να απομείνουν μόνο τα στερεά συστατικά (στερεό υπόλειμμα, Σ.Υ.) με υγρασία περίπου 3-5%.

A) Σωστό

B) Λάθος

24) Η τάγκιση της κρέμας αποτελεί ελάττωμα που οφείλεται σε υδρόλυση του λίπους


A) Σωστό






B) Λάθος

25) Αντιστοιχίστε τα παρακάτω τυριά με τις ανάλογες τεχνικές παρασκευής :

Τυριά	Τεχνικές παρασκευής
A) Γραβιέρα	1) Ζεμάτισμα του τυροπήγματος
B) Φέτα	2) Συμπληρωματική καλλιέργεια προπιονικά βακτήρια
Γ) Χαλούμι	3) Αναθέρμανση
Δ) Λαδοτύρι Μυτιλήνης	4) 2 μήνες ωρίμανση

26) Αντιστοιχίστε τις εικόνες με τις σωστές περιγραφές

ΕΙΚΟΝΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
A) 	1) δοκιμαστικός σωλήνας

Β) 	2) ψήκτρα καθαρισμού
Γ) 	3) υδροβολέας
Δ) 	4) ογκομετρική φιάλη
Ε) 	5) ογκομετρικός κύλινδρος
ΣΤ) 	6) κωνική φιάλη

27) Βάλτε στη σωστή σειρά τα βήματα που πρέπει να γίνουν για τη παραγωγή Φέτας Π.Ο.Π.

Σειρά	Διαδικασία
1)	Α) Αλάτισμα: ακολουθεί ξηρό αλάτισμα και αναστροφή των καλουπιών. Το επόμενο πρωί τα φρέσκα τυριά μπαίνουν στα βαρέλια ή στα δοχεία με άλμη και ωριμάζουν σε θάλαμο θερμοκρασίας 16-20°C .
2)	Β) Διείρεση: γίνεται σε κύβους διαστάσεων 1 εκατοστού το χειμώνα και λίγο μεγαλύτερους 2-3cm την άνοιξη
3)	Γ) Γάλα-καλλιέργεια: παρασκευάζεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί μεσόφιλη οξυγαλακτική καλλιέργεια

4)	Δ) Ωρίμανση: συνεχίζεται κα ολοκληρώνεται σε ψυκτικό θάλαμο θερμοκρασίας 4-5°C και υψηλής σχετικής υγρασίας 95-100% για τουλάχιστον 2 μήνες
5)	Ε) Εξαγωγή τυρομάζας: η εξαγωγή του τυροπήγματος γίνεται με τσαντίλες μπαίνει σε καλούπια και αφήνεται να στραγγίσει σε θάλαμο με θερμοκρασία 18-20°C.
6)	ΣΤ) Συσκευασία και συντήρηση: συσκευάζεται είτε σε ξύλινα δρύινα βαρέλια είτε σε δοχεία από λευκοσίδηρο και ωριμάζει για τουλάχιστον 2 μήνες μέσα στην άλμη και συντηρείται στη συνέχεια σε θερμοκρασία 2-3°C .
7)	Ζ) Στράγγισμα: ακολουθεί ανάπαυση για 5-10' ώστε να διαχωριστεί το τυρόγαλο και αφαιρείται μέρος του τυρογάλακτος
8)	Η) Πήξη: γίνεται στους 32-36°C και διαρκεί 50-55'.

28) Το τυρί κοπανιστή είναι αλοιφώδους υφής και παράγεται στο Ν. Κυκλάδων από γάλα πρόβειο, γίδινο, αγελαδινό ή μίγματα αυτών.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

29) Στα πλαθόμενα τυριά, η τυρομάζα μετά την αναθέρμανση ή και πίεση υπόκειται σε ζύμωμα μέσα σε νερό υψηλής θερμοκρασίας μέχρι 78°C όπου μεταβάλλεται σε μία πάστα και πλάθεται.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

30)Χαρακτηριστικό τυρί της κατηγορίας pastafilata είναι το Provolone

- A) Σωστό
- B) Λάθος

31) Το κασέρι ξεχωρίζει από άλλα τυριά λόγω του πλεονεκτήματος του να αξιοποιεί το γάλα που μεταφέρεται από μακρινές αποστάσεις καθώς δεν το επηρεάζει μερική αύξηση της οξύτητας του γάλακτος.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

32) Το τυρόγαλα μπορεί να ξανατυροκομηθεί με θέρμανση και οξίνιση δίνοντας τα τυριά τυρογάλακτος.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

33) Το τυρόγαλα θα πρέπει να αξιοποιείται λόγω της μεγάλης θρεπτικής του αξίας και της μόλυνσης του περιβάλλοντος που προκαλεί όταν οι βιομηχανίες το διοχετεύουν στην αποχέτευση.

- A) Σωστό
- B) Λάθος

34) Για τη παρασκευή τυριού Roquefort, στο γάλα προστίθενται οξυγαλακτικές καλλιέργειες και ο μύκητας penicillium roqueforti.

A) Σωστό

B) Λάθος

35) Η σφέλα, σε αντίθεση με τη φέτα ή το καλαθάκι Λήμνου, παράγεται με αναθέρμανση του τυροπήγματος, γεγονός που οδηγεί σε ένα προϊόν με χαμηλότερο ποσοστό υγρασίας και υφή πιο σκληρή και συνεκτική.

A) Σωστό

B) Λάθος

36) Το Camembert και Brie γαλλικής προέλευσης είναι τυριά που έχουν τον μύκητα στην επιφάνεια τους.

A) Σωστό

B) Λάθος

37) Η μυζήθρα είναι ένα μαλακό τυρί τυρογάλακτος που παρασκευάζεται από το τυρόγαλα που αποβάλλεται κατά την τυροκόμηση λευκών τυριών άλμης όπως η Φέτα.

A) Σωστό

B) Λάθος

38) Στα σκληρά τυριά το χρώμα δεν είναι ομοιόμορφο όταν:

A) η υγρασία δεν είναι ίδια σε όλη τη τυρομάζα

B) η οξύτητα που έχει η τυρομάζα είναι υψηλή

39) Κατά την ετοιμασία του μίγματος παγωτού στη παγωτομηχανή έχουμε:

A) Μόνο κατάψυξη του

B) Κατάψυξη και διόγκωση του

40) Στα τυριά με προπιονική ζύμωση το κύριο χαρακτηριστικό τους είναι οι οπές με διάμετρο 1- 4cm που σχηματίζονται από αέρια που παράγονται από την προπιονική ζύμωση εξαιτίας των προπιονικών βακτηρίων.

A) Σωστό

B) Λάθος

41) Τα αερόβια βακτήρια χρειάζονται οξυγόνο για να αναπτυχθούν.

A) Σωστό

B) Λάθος

42) Η τοξίνη της αλλαντίασης θεωρείται ισχυρό δηλητήριο, γιατί σε μικρή ποσότητα μπορεί να οδηγήσει στο θάνατο.

A) Σωστό

B) Λάθος

43) Υπάρχουν κάποια βότανα και μπαχαρικά που μπορούν να εμποδίζουν την ανάπτυξη μυκοτοξινών.

A) Σωστό

B) Λάθος

44) Ο εξαερισμός έχει σκοπό την μεταφορά μυρωδιών από χώρο σε χώρο.

A) Σωστό

B) Λάθος

45) Η μεταφορά μικροβίων στα τρόφιμα γίνεται και με την χρήση ακατάλληλων πρώτων και βοηθητικών υλών.

A) Σωστό

B) Λάθος

46) Χλωρίωση είναι η απολύμανση νερού με προσθήκη Χλωρίου.

A) Σωστό

B) Λάθος

47) Τα ψυχρότροφα βακτήρια αναπτύσσονται σε υψηλές θερμοκρασίες.

A) Σωστό

B) Λάθος

48) Οι σαλμονέλλες μπορεί να βρεθούν σε πουλερικά, αυγά, κρέατα, ψάρια, γάλα και προϊόντα που παρασκευάζονται από αυτά.

A) Σωστό

B) Λάθος

49) Η συσκευασία έχει σκοπό την προστασία του τροφίμου από τους παράγοντες που μπορούν να το υποβαθμίσουν.

A) Σωστό

B) Λάθος

50) Οι οροφές των βιομηχανιών τροφίμων πρέπει να είναι σκουρόχρωμες κ μη λείες επιφάνειες.

A) Σωστό

B) Λάθος

B) Λάθος

4.ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ
1.	Δ
2.	Α)Φ, Β)Β, Γ)Β, Δ)Φ
3.	Α)Π, Β)Μ, Γ)Μ, Δ)Π
4.	Α)2, Β)3, Γ)5, Δ)1, Ε)4
5.	Α)χρόνου, Β)μορφής, Γ)ιδιοκτησίας, δ)τόπου
6.	Α)Κ, Β)Μ, Γ)Η, Δ)Μ, Ε)Κ, ΣΤ)Η
7.	Α)Μικροοικονομική, Β)Εφαρμοσμένη, Γ)Ιδιωτική, Δ)Στατική
8.	ΝΑΙ
9.	ΝΑΙ
10.	ΝΑΙ
11.	ΝΑΙ
12.	ΟΧΙ
13.	α)έκταση, β)απαιτούμενη, γ)όγκος, δ)ακαθάριστο, ε)δαπάνες
14.	Α)Φ, Β)Α, Γ)Φ, Δ)Α, Ε)Α, ΣΤ)Φ
15.	Α)Λ, Β)Σ, Γ)Λ, Δ)Σ
16.	Α)Λ, Β)Λ, Γ)Σ, Δ)Σ
17.	Α)Ε, Β)Π, Γ)Π, Δ)Ε
18.	Α)ΝΑΙ, Β)ΟΧΙ, Γ)ΟΧΙ, Δ)ΝΑΙ
19.	1-δ,2-γ,3-β,4-α
20.	Α)Σ, Β)Σ, Γ)Χ, Δ)Χ
21.	Β
22.	Α
23.	Α
24.	Α
25.	Α
26.	Β
27.	Γ
28.	Δ
29.	Δ
30.	Γ
31.	Γ
32.	Β
33.	Β
34.	Α
35.	Β

36.	Β
37.	Β
38.	Γ
39.	Δ
40.	Δ
41.	Γ
42.	Α
43.	Α
44.	Δ
45.	Β
46.	Α
47.	Α
48.	Β
49.	Α
50.	Α
51.	Β
52.	Α
53.	Α
54.	Α
55.	Β
56.	Α
57.	Α
58.	Β
59.	Α
60.	Α
61.	Β
62.	Α
63.	Α
64.	Β
65.	Α
66.	Β
67.	Β
68.	Α
69.	Α
70.	Α
71.	Α
72.	Α
73.	Α
74.	Β
75.	1)Α, Ι, 2)Ζ,Θ,Ξ,Ε, 3)Γ,Δ,Λ,Ο, 4)Β,Μ,Ρ,Π, 5)Η,Κ,Ν,ΣΤ,

76.	A)i)καζεΐνηη, ii)πρωτεΐνες ορού, Β)χυμοσώνη, Γ)αποκορύφωση, Δ)χτύπημα, Ε)i)φωσφατάσης, ii)υπεροξειδάσης, ΣΤ)νερό
77.	1-Ε, 2-Δ, 3-Β, 4-Γ, 5-Α
78.	Α
79.	Α
80.	Α
81.	Β
82.	Α
83.	Α
84.	Β
85.	Β
86.	Α
87.	Α
88.	Α
89.	Α
90.	Α
91.	Β
92.	Α
93.	Β
94.	Α
95.	Β
96.	Α
97.	Β
98.	Α
99.	Α
100.	Α
101.	Α
102.	Α
103.	α)νερό, β)λίπος, γ)πρωτεΐνες, δ)σάκχαρα, ε)βιταμίνες, στ)χρωστικές, ζ)ένζυμα
104.	α)λίπη, β)υδατάνθρακες, γ)πρωτεΐνες
105.	α)ωκυτοκίνη, β)αδρεναλίνης
106.	α)1,030 β)1,032 γ)1,035
107.	α) παραγωγού, β) υγιούς, γ) ακίνδυνο, δ)δημόσια, ε)συστατικά, στ)3-4, ζ)2-3
108.	α)ζωική, β)φυτική, γ)υγρή, δ)στερεή
109.	α)πρόβειο, β)γίδινο, γ)αγελαδινό
110.	1-γ, 2-α, 3-δ, 4-β
111.	ΝΑΙ
112.	ΟΧΙ

113.	OXI
114.	NAI
115.	NAI
116.	NAI
117.	OXI
118.	NAI
119.	NAI
120.	OXI
121.	A
122.	A
123.	B
124.	A
125.	A
126.	A
127.	A
128.	A
129.	B
130.	B
131.	A
132.	B
133.	A
134.	A
135.	A
136.	A
137.	A
138.	A
139.	A
140.	A
141.	B
142.	A
143.	A
144.	A
145.	A
146.	A
147.	A
148.	A
149.	A
150.	A

5.ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ
1.	Α)3, Β)1 Γ)2
2.	Β, Α, Δ, Γ
3.	Α
4.	Δ
5.	Α
6.	Α
7.	Δ
8.	Β
9.	Α
10.	Δ
11.	Γ
12.	Γ
13.	Β
14.	Α
15.	Α
16.	Α
17.	Γ
18.	Β
19.	Α
20.	Α
21.	Α
22.	Β
23.	Α
24.	Α
25.	Α)2, Β)4, Γ)1, Δ)3
26.	Α)5, Β)4, Γ)6, Δ)1, Ε)3, ΣΤ)2
27.	1)Γ, 2)Η, 3)Β, 4)Ζ, 5)Ε, 6)Α, 7)Δ, 8)ΣΤ
28.	Α
29.	Α
30.	Α
31.	Α
32.	Α
33.	Α
34.	Α

35.	A
36.	A
37.	A
38.	A
39.	B
40.	A
41.	A
42.	A
43.	A
44.	B
45.	A
46.	A
47.	B
48.	A
49.	A
50.	B