

ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

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

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΑ.Σ.: “Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας”

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 «**Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας**» 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		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει		
		Το πλύσιμο και η απολύμανση του εξοπλισμού ενός τυροκομείου είναι απαραίτητα _____.		
	α.	Μετά από κάθε χρήση		
	β.	Δύο φορές την εβδομάδα		
	γ.	Μόνο σε περίπτωση παρατήρησης ακαθαρσιών		
	δ.	Το πλύσιμο μετά από κάθε χρήση, αλλά η απολύμανση μία φορά τον μήνα αρκεί		

2		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει		
		Ο κορυφολόγος επιτυγχάνει _____.		
	α.	Τη ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας		
	β.	Τον υπολογισμό της λιποπεριεκτικότητας		
	γ.	Τον υπολογισμό των πρωτεϊνών		
	δ.	Τη ρύθμιση των πρωτεϊνών		

--	--	--	--

3		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Τα φίλτρα που χρησιμοποιούνται για τη διήθηση του νωπού γάλακτος _____.		
	α.	Δεν χρειάζεται να είναι καθαρά		
	β.	Πρέπει να είναι καθαρά και αποστειρωμένα		
	γ.	Είναι επαναχρησιμοποιούμενα		

4		Πως αφαιρούνται από το γάλα ορισμένες ξένες ύλες και αιωρούμενα στερεά;		
	α.	Με αμαύρωση		
	β.	Με απαέρωση		
	γ.	Με φυγοκέντρωση ή διήθηση		

5		Τι είναι οι κορυφολόγοι;		
	α.	Φυγοκεντρικοί διαχωριστές με δίσκους		
	β.	Φίλτρα καθαρισμού		
	γ.	Δεξαμενές αποθήκευσης		

6		Ο τυρολέβητας θεωρείται το κυριότερο εργαλείο σε ένα τυροκομείο.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

7		Κατά την παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων στη βιομηχανία η παστερίωση γίνεται μόνο σε μία θερμοκρασία.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

8		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:		
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
	α.	Γαλακτοδοχεία	1.	Χρησιμοποιούνται για να απομακρυνθούν οι ακαθαρσίες από το γάλα αμέσως μετά την άμελξη
	β.	Φίλτρα διήθησης	2.	Χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση του γάλακτος στην βιομηχανία στους 4 °C.
	γ.	Ψυχόμενες δεξαμενές	3.	Χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του γάλακτος από τις εκτροφές στους σταθμούς συγκέντρωσης ή στα εργοστάσια επεξεργασίας
	δ.	Ομογενοποιητές	4.	Χρησιμοποιούνται για να σταθεροποιεί το γάλα αποτρέποντας τον διαχωρισμό του λίπους.

9		Ποιο σύστημα συμβάλλει στην προσαρμογή της διατροφής των ζώων με βάση τις ατομικές τους ανάγκες;		
	α.	Αυτοματοποιημένοι τροφοδότες ζωοτροφών.		
	β.	Αυτοματοποιημένη συντήρηση εξοπλισμού.		
	γ.	Ανίχνευση τοποθεσίας ζώων.		
	δ.	Ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας περιβάλλοντος.		

10		Τι είναι το λειτουργικό σύστημα;		
	α.	η κεντρική μονάδα επεξεργασίας του υπολογιστή.		
	β.	το λογισμικό του υπολογιστή που είναι υπεύθυνο για τη διαχείριση και τον συντονισμό των εργασιών.		
	γ.	το πληκτρολόγιο, το ποντίκι και τα ηχεία σε έναν υπολογιστή		
	δ.	ο άνθρωπος που διαχειρίζεται κάθε φορά τον υπολογιστή.		

11		Συμπληρώστε την λέξη που λείπει Δεδομένου ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα περιλαμβάνονται στην ψυχρή εφοδιαστική αλυσίδα, η χρήση αυτοματοποιημένων συστημάτων ελέγχου _____ στην γαλακτοβιομηχανία είναι απαραίτητη.		
	α.	υγρασίας		
	β.	καιρού		
	γ.	θερμοκρασίας		

12		Συμπληρώστε την λέξη/φράση που λείπει: Η κωδικοποίηση χαρακτήρων UTF-8 (8-bit Unicode Transformation Format) αποτελεί μια κωδικοποίηση _____.		
	α.	μεταβλητού μήκους		
	β.	μεταβλητού πλάτους		
	γ.	αμετάβλητου μήκους		

13		Συμπληρώστε την λέξη/φράση που λείπει:		
		Τα αρχεία με επέκταση JPEG αφορούν _____.		

	α.	βίντεο		
	β.	φωτογραφίες		
	γ.	κείμενο		

14		Σύμφωνα με τον κανονισμό, στην Βιομηχανία, οι οδεύσεις των καλωδίων των Η/Υ πρέπει να είναι ασφαλείς ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος πτώσεων και φθοράς των καλωδιώσεων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

15		Ο κώδικας Unicode δεν είναι ένα παγκόσμιο σύνολο χαρακτήρων (universal character set),		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

16		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Ετικέτες RFID (Radio-Frequency Identification)	1.	Κεντρική μονάδα επεξεργασίας	
	β.	CPU (central processing unit)	2.	Ανιχνευτές τοποθεσίας ζώων	
	γ.	RAM (Random Access Memory)	3.	Συστήματα βιομηχανικού αυτόματου ελέγχου και τηλεμετρία	
	δ.	SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition)	4.	Μνήμη τυχαίας προσπέλασης	

17		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει _____.		
	α.	Να έχει αποστειρωθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία		
	β.	Να έχει αποστειρωθεί σε ανοικτές συσκευασίες ή δοχεία		
	γ.	Να έχει αποστειρωθεί σε ελαφρώς κλειστές συσκευασίες ή δοχεία		

18		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Το φρέσκο παστεριωμένο γάλα που αποθηκεύεται σε ψυγεία πρέπει να έχει χρόνο ζωής βάσει της νομοθεσίας, από την ημέρα παραγωγής _____ ημέρες		
	α.	δέκα		
	β.	επτά		
	γ.	δύο		
	δ.	τρεις		

19		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Η επισήμανση της προέλευσης του γάλακτος και του γάλακτος ως συστατικού στα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι _____.		
	α.	προαιρετική		
	β.	αδιάφορη		
	γ.	υποχρεωτική		

20		Τι είναι η πρωτογενής συσκευασία;		
	α.	Η συσκευασία που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	β.	Η συσκευασία που δεν έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	γ.	Κανένα από το δύο		

--	--	--	--	--

21		<i>Τι είναι η δευτερογενής συσκευασία;</i>		
	α.	Η συσκευασία που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	β.	Η συσκευασία που δεν έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	γ.	Κανένα από το δύο		

22		<i>Η συσκευασία της Φέτας Π.Ο.Π. γίνεται είτε σε ξύλινα δρύινα βαρέλια, είτε σε δοχεία από λευκοσίδηρο.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

23		<i>Η συσκευασία δεν παίζει βασικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας και την αύξηση της διάρκειας ζωής του τροφίμου.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

24		<i>Αντιστοιχίστε τις συσκευασίες της στήλης 1 με το αντίστοιχο μειονέκτημα της στήλης 2:</i>				
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Πλαστική	1.	Ευθραυστότητα.		
	β.	Χάρτινη τύπου Tetrapak	2.	Περιβαλλοντική επιβάρυνση.		
	γ.	Γυάλινη	3.	Υψηλότερο κόστος.		

25		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει.</i> <i>Το άφθαρτο, το αμετάθετο, και το ανεπαύξητο είναι οι ιδιότητες _____ ως συντελεστής παραγωγής</i>		
	α.	του εδάφους		
	β.	του ουρανού		
	γ.	του ποταμού		
	δ.	της θάλασσας		

26		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει. Οι αποσβέσεις, το _____ εδάφους, τα ασφάλιστρα και οι τόκοι κεφαλαίων είναι ορισμένες από τις βασικές παραγωγικές δαπάνες.		
	α.	επιτόκιο		
	β.	ενοίκιο		
	γ.	μέρισμα		
	δ.	μερίδιο		

27		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει.</i> <i>Το ισοζύγιο της αγροτικής παραγωγής στην Ελλάδα καλύπτεται σε ποσοστό _____ από την κτηνοτροφία.</i>		
	α.	90%		
	β.	50%		
	γ.	30 %		
	δ.	70%		

28		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει. Στον όγκο των μεταφορών γεωργικών προϊόντων, η μεταφορά με αεροπλάνο καταλαμβάνει ένα _____ ποσοστό		

	α.	μέγιστο		
	β.	σημαντικό		
	γ.	ελάχιστο		

29		<i>Πως ονομάζεται ο ανταγωνισμός που αναπτύσσεται μεταξύ επιχειρήσεων που παράγουν μεταξύ τους όμοια προϊόντα ή υπηρεσίες</i>		
	α.	Επιχειρηματικός ανταγωνισμός		
	β.	Τέλειος ανταγωνισμός		
	γ.	Ατελής ανταγωνισμός		
	δ.	Ευγενής άμιλλα		

30		<i>Πως χαρακτηρίζεται η αμοιβή εργασίας του εποχικού προσωπικού σε μία γεωργική επιχείρηση;</i>		
	α.	Αμετάβλητη δαπάνη		
	β.	Μεταβλητή δαπάνη		
	γ.	Κυμαινόμενη δαπάνη		
	δ.	Σταθερή δαπάνη		

31		<i>Η παραγωγική μονάδα ή ομάδα κλάδων γεωργικής παραγωγής υπό τη διεύθυνση ενός παραγωγού καλείται γεωργική εκμετάλλευση</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--	--

32		<i>Η κλασική Οικονομική Θεωρία ορίζει το κεφάλαιο, το έδαφος, την εργασία και τη διευθυντική εργασία στους συντελεστές παραγωγής</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

33		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			
		ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
	α.	Συντήρηση	1.	Ημιμόνιμο κεφάλαιο	
	β.	Κατασκευές	2.	Μόνιμο κεφάλαιο	
	γ.	Παραγωγικά ζώα	3.	Κυκλοφοριακό κεφάλαιο	

34		<i>Πως ονομάζεται η ασθένεια που προσβάλλει τον μαστό ενός ζώου και εμφανίζεται λόγω παθογόνων μικροοργανισμών;</i>		
	α.	Μαστίτιδα		
	β.	ΐωση		
	γ.	Φλεγμονή		
	δ.	Υπερκόπωση		

35		<i>Τι είδους τροφή είναι τα φύλλα σακχαρότευτλων;</i>		
	α.	Συμπυκνωμένη		
	β.	Χονδροειδής		
	γ.	Κατεργασμένη		

36		Τι είδος φυτού είναι το χαμομήλι;		
	α.	Αρωματικό		
	β.	Φαρμακευτικό		
	γ.	Κανένα από τα δύο		

37		Τι είδος φυτού είναι η ρίγανη;		
	α.	Αρωματικό		
	β.	Φαρμακευτικό		
	γ.	Κανένα από τα δύο		

38		Τι είδος φυτού είναι η αλόη;		
	α.	Αρωματικό		
	β.	Φαρμακευτικό		
	γ.	Κανένα από τα δύο		

39		Ποιο από τα παρακάτω είναι παρελκόμενο σε έναν ελκυστήρα (τρακτέρ);		
	α.	Χορτοδετικό		
	β.	Θεριζοαλωνιστική		
	γ.	Άροτρο		

40		<i>Η παρουσία Βασίλισσας είναι απαραίτητη προκειμένου να δημιουργηθεί ένα καινούριο σμήνος μελισσών</i>		

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

41		Για να χρησιμοποιηθεί η κοπριά γουρουνιών και πουλερικών για λίπανση δεν απαιτείται κάποια ειδική επεξεργασία καθώς θεωρείται μη τοξική για τα φυτά		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

42		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Σπέρματα βαμβακιού	1.	Ετήσιο ποώδες φυτό	
	β.	Χλόη λιβαδιών	2.	Πολυετές ποώδες φυτό	
	γ.	Φυτό βίκος	3.	Χονδροειδής τροφή	
	δ.	Τεύτλο	4.	Συμπυκνωμένη τροφή	

43		Ποιο αγροτικό προϊόν από τα παρακάτω είναι το ευπαθέστερο;.			
	α.	Φράουλα			
	β.	Μήλα			
	γ.	Μηδική			
	δ.	Σιτάρι			

44		Ποια από τις παρακάτω λειτουργίες του Μάρκετινγκ είναι φυσική (όχι βοηθητική);		
	α.	Συσκευασία		
	β.	Επεξεργασία		
	γ.	Χρηματοδότηση		

45		Τι θεωρείται πλεονέκτημα στη διαφήμιση των αγροτικών προϊόντων;		
	α.	Επιβάρυνση του κόστους		
	β.	Επηρεασμός του καταναλωτή		
	γ.	Προστασία του καταναλωτή		

46		Ποια είναι η πρώτη ενέργεια που γίνεται όταν πραγματοποιούμε μια έρευνα Μάρκετινγκ;		
	α.	Προκαταρκτική έρευνα		
	β.	Καθορίζονται οι αντικειμενικοί στόχοι της έρευνας		
	γ.	Διεξάγεται μία ανεπίσημη έρευνα		
	δ.	Σχεδιάζεται η επίσημη έρευνα		

47		Που επιτρέπεται η παραγωγή του τυριού ΦΕΤΑ, που είναι προϊόν ΠΟΠ της Ελλάδας;		
	α.	Στις περιοχές Ήπειρο, Μακεδονία, Κρήτη		
	β.	Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και στις Κυκλάδες		
	γ.	Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα		
	δ.	Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και στον νομό Λέσβου		

48		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει: Η συμπεριφορά του καταναλωτή επηρεάζεται από οικονομικούς παράγοντες όπως _____.		
	α.	το εισόδημά του		
	β.	η κουλτούρα του		
	γ.	η θρησκεία του		
	δ.	το μορφωτικό του επίπεδο		

49		Η αύξηση της ζήτησης ενός προϊόντος είναι ένα από τα κυριότερα πλεονεκτήματα που επιφέρει η διαφήμιση του		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

50		Το μάρκετινγκ που αφορά τα ζωικά προϊόντα δεν διαφέρει από το μάρκετινγκ των φυτικών προϊόντων		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

51		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Πιέσεις της αγοράς και της οικονομίας	1. Αύξηση κοινωνικής ευθύνης των επιχειρήσεων		
	β.	Πιέσεις κοινωνικές και περιβαλλοντικές	2. Έντονος ανταγωνισμός		
	γ.	Τεχνολογικές πιέσεις	3. Γρήγορη ανάπτυξη καινοτομιών και νέων τεχνολογιών		

52		Τι συμβαίνει μετά τη χορήγηση αντιβίωσης σε ένα ζώο;		
	α.	Πραγματοποιείται άρμεγμα και το γάλα απορρίπτεται και δε χρησιμοποιείται		
	β.	Πραγματοποιείται άρμεγμα, ακολουθεί η διατήρηση του στην παγολεκάνη για 4-5 ημέρες, και ακολούθως αποστέλλεται στο εργοστάσιο		
	γ.	Πραγματοποιείται άρμεγμα και το γάλα αποστέλλεται κανονικά στο εργοστάσιο		
	δ.	Δεν πραγματοποιείται άρμεγμα εκείνο το χρονικό διάστημα		

53		Πως μπορεί να επιτευχθεί η προστασία των τυριών από τους παθογόνους μικροοργανισμούς;		
	α.	Με πίεση του τυροπήγματος		
	β.	Με παστερίωση του γάλακτος		
	γ.	Με προσθήκη CaCl στο γάλα		
	δ.	Με προσθήκη NaCl στο γάλα		

54		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Η χρήση αγροχημικών και αντιβιοτικών _____ πηγή μόλυνσης του γάλακτος		
	α.	θεωρείται έμμεση		
	β.	δεν θεωρείται		
	γ.	θεωρείται άμεση		

55		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει		
		Σε περίπτωση διατήρησης του νωπού γάλακτος στους 4 °C για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των _____ ημερών, θα πρέπει η παραγωγή πόσιμου γάλακτος να αποφεύγεται.		

	α.	34		
	β.	24		
	γ.	14		
	δ.	4		

56		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Η υψηλή υγρασία και το _____ pH των τυριών αλοιφώδους υφής τα καθιστά υψηλής επικινδυνότητας τρόφιμα με περιορισμένη διάρκεια ζωής		
	α.	υψηλό		
	β.	χαμηλό		
	γ.	ουδέτερο		
	δ.	όξινο		

57		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει		
		Όταν το γάλα έχει παραχθεί από υγιή ζώα, βρίσκεται σε σωστή μικροβιολογική κατάσταση και έχει συντηρηθεί στις κατάλληλες συνθήκες, τότε θεωρείται _____.		
	α.	επικίνδυνο		
	β.	ακίνδυνο		
	γ.	αγελαδινό		
	δ.	πρόβειο		

58		Η σχολαστική πλύση και η απολύμανση του αμελκτηρίου πρέπει να πραγματοποιούνται μετά από κάθε άμεληξη		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--	--

59		Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται προκειμένου να συγκεντρωθεί το γάλα δεν είναι απαραίτητο να είναι πάντα καθαρά		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

60		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ	1.	Μόλυβδος	
	β.	ΙΧΘΥΟΤΟΞΙΝΕΣ	2.	Σκομβροτοξίνη	
	γ.	ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	3.	Διαρροϊκή (DSP)	

61		Ποια είναι τα τυριά τυρογάλακτος;		
	α.	Ανθότυρος, Μανούρι, Μυζήθρα		
	β.	Μυζήθρα, Ανθότυρος, Γαλοτύρι		
	γ.	Μανούρι, Ανεβατό, Γαλοτύρι		
	δ.	Ανθότυρος, Κατίκι Δομοκού, Μυζήθρα		

62		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Το τυρί Φέτα μπορεί να περιέχει γίδινο γάλα, βάσει τον ΚΤΠ, έως και _____.		
	α.	10%		
	β.	30%		
	γ.	45%		
	δ.	20%		

63		Πως πραγματοποιείται το στάδιο προωρίμανσης στην παραγωγή του τυριού Φέτα;		
	α.	στους 5 °C για περίπου 25 ημέρες		
	β.	στους 10 °C για περίπου 5 ημέρες		
	γ.	στους 18 °C για περίπου 15ημέρες		
	δ.	στους 18 °C για περίπου 5 ημέρες		

64		Ποιος είναι ο σκοπός της αναθέρμανσης των σκληρών τυριών;		
	α.	Τη βελτίωση της δράσης της καλλιέργειας		
	β.	Τη διευκόλυνση της πήξης		
	γ.	Την αδρανοποίηση των μικροβίων που έχουν αναπτυχθεί		
	δ.	Την επιπλέον αποβολή ορού		

65		Ποια είναι η θερμοκρασία ανάπτυξης των θερμόφιλων καλλιιεργειών;		
	α.	45 °C		
	β.	75 °C		
	γ.	35 °C		
	δ.	25 °C		

66		Ποιο ανήκει στα τυριά φιλαρίσματος (pastafilata);		
	α.	Η φέτα		
	β.	Το μετσοβόνη		
	γ.	Το κατίκι δομοκού		
	δ.	Το μανούρι		

--	--	--	--	--

67		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει <i>Η προσθήκη καλλιέργειας στο τυρί πραγματοποιείται κυρίως λόγω της ικανότητας της να παράγει _____.</i>		
	α.	Οξικό οξύ		
	β.	Φωσφορικό οξύ		
	γ.	Γαλακτικό οξύ		
	δ.	Ανθρακικό οξύ		

68		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει <i>Η άλμη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού Φέτας περιέχει 7 % _____.</i>		
	α.	Βιταμίνες		
	β.	Ζάχαρη		
	γ.	Μικροοργανισμούς		
	δ.	Χλωριούχο Νάτριο		

69		Ποια πρέπει να είναι η θερμοκρασία αναθέρμανσης των σκληρών τυριών;		
	α.	44-45 °C		
	β.	14-15 °C		
	γ.	24-45 °C		
	δ.	4-5 °C		

70		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει <i>Η αυθεντική μοτσαρέλλα παράγεται αποκλειστικά από γάλα _____.</i>		
	α.	προβάτων		

	β.	τοπικού νεροβούβαλου		
	γ.	αίγας		
	δ.	αιγοπροβάτων		

71		Τι προστίθεται στο παστεριωμένο γάλα που θα τυροκομηθεί για να βελτιωθεί η συνεκτικότητα του τυροπήγματος;		
	α.	Ζάχαρη		
	β.	Ανθρακικό ασβέστιο		
	γ.	Χλωριούχο ασβέστιο		
	δ.	Νιτρικό ασβέστιο		

72		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Η υγρασία στα μαλακά τυριά, συγκριτικά με την υγρασία των σκληρών τυριών, είναι _____.		
	α.	Υψηλότερη		
	β.	Χαμηλότερη		
	γ.	Ίση		

73		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Το επιθυμητό μέγεθος του τεμαχίου τυροπήγματος στα σκληρά τυριά είναι το μέγεθος _____.		
	α.	Της φράουλας		
	β.	Του καλαμποκιού		
	γ.	Του μήλου		

74		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει		
		Ο παραδοσιακός τρόπος στραγγίσματος του τυροπήγματος		

		γίνεται με τη χρήση _____.		
	α.	εστίας		
	β.	φόρμας		
	γ.	τσαντίλας		

75		Μετά την αναθέρμανση των τυριών θερμαινόμενης τυρομάζας, ακολουθεί το ζύμωμα τους σε νερό υψηλής θερμοκρασίας (78 °C) και έτσι η τυρομάζα μεταβάλλεται σε μια πάστα σαν ζυμάρι.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

76		Το κεφαλοτύρι και η γραβιέρα είναι τα τυριά που παραλαμβάνονται από το τυρόγαλα		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

77		Η κατανάλωση του μανουριού προτείνεται με μέτρο καθώς είναι ένα τυρί με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

78		Η αποκλειστική χρήση ζώων βιολογικής εκτροφής και ελευθέρως βοσκής δεν αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την παραγωγή βιολογικών τυριών.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

79		Η πηκτική δύναμη είναι το κύριο χαρακτηριστικό της πυτιάς		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

80		Κατά την ωρίμανση των σκληριών τυριών χρειάζεται η τοποθέτηση τους σε άλμη για χρονικό διάστημα 2 εβδομάδων		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

81		<i>Αντιστοιχίστε τα τυριά της στήλης 1 με την κατηγορία που ανήκουν στην στήλη 2:</i>		
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
	α.	Μυζήθρα, μανούρι, ανθότυρο	1.	Τυριά θερμαινόμενης τυρομάζας
	β.	Μοτσαρέλα, προβολόνη, μετσοβόνη	2.	Τυριά αλοιφώδους υφής
	γ.	Τυριά άλμης	3.	Τυριά τυρογάλακτος
	δ.	Κοπανιστή, κατίκι Δομοκού, γαλοτύρι	4.	Φέτα

82		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
	α.	Στράγγισμα	1.	Το τυρόπηγμα μέσα στα καλούπια υποβάλλεται σε πίεση.
	β.	Συναίρεση	2.	Η αποβολή του τυρογάλακτος από το

				τυρόπηγμα για να μετασχηματιστεί σε τυρί.		
	γ.	Αναθέρμανση	3.	Η ιδιότητα του τυροπήγματος να αποβάλει τον ορό του		
	δ.	Πίεση του τυριού	4.	Βασικό στάδιο στην παραγωγή σκληρών τυριών- επιταχύνει την απώλεια υγρασίας.		

83		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με ένα χαρακτηριστικό που παρουσιάζουν από την στήλη 2:</i>				
		ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Μαλακά τυριά	1.	Τυρομάζα που είναι μία πάστα σαν ζυμάρι		
	β.	Σκληρά τυριά	2.	Υψηλή υγρασία		
	γ.	Τυριά Pasta filata	3.	Για την παραγωγή τους χρησιμοποιείται αποκλειστικά η αναθέρμανση		
	δ.	Τυρί Τελεμές	4.	Πικάντικη και ξινή γεύση		

84		<i>Που χρησιμοποιείται το υψηλότερο ποσοστό γάλακτος στην Ε.Ε;</i>				
	α.	Τυρί				
	β.	Πόσιμο γάλα				
	γ.	Σκόνη Γάλακτος				
	δ.	Γιαούρτι				

85		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Όταν το γάλα υποβάλλεται σε ομογενοποίηση, επιτυγχάνεται ομαλοποίηση του/της _____.		
	α.	καζεΐνης		
	β.	λίπους		
	γ.	αμύλου πατάτας		
	δ.	κρόκου		

86		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Για να είναι εφικτή η παραλαβή πρόβειου γάλακτος σε μία γαλακτοκομική βιομηχανία, είναι απαραίτητο η Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα/mL (Ο.Μ.Χ./mL) του γάλακτος να είναι _____		
	α.	≤ 500.000		
	β.	≤ 1.000.000		
	γ.	≤ 1.500.000		
	δ.	≤ 100.000		

87		Ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν σε μεγαλύτερο βαθμό την περιεκτικότητα του λίπους στο γάλα;		
	α.	Η συνθήκες διαβίωσης και η διατροφή		
	β.	Η ράτσα και η ηλικία των ζώων		
	γ.	Η εποχή και οι καιρικές συνθήκες		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		

88		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Η παστερίωση του γάλακτος έχει ως αποτέλεσμα τη(ν) _____.		
	α.	καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών και την αδρανοποίηση πολλών άλλων		

	β.	καταστροφή των ενζύμων του γάλακτος		
	γ.	θανάτωση όλων των μικροοργανισμών και των σπορίων		
	δ.	μετουσίωση πρωτεϊνών		

89		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η παστερίωση σε μηχανές κλειστού τύπου είναι δυνατή στους _____.		
	α.	75 °C για 30 λεπτά		
	β.	72 °C για 15 δευτερόλεπτα		
	γ.	65 °C για 30 λεπτά		
	δ.	90 °C για 15 δευτερόλεπτα		

90		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η παστερίωση σε μηχανές ανοικτού τύπου είναι δυνατή στους _____.		
	α.	72 °C για 15 δευτερόλεπτα		
	β.	90 °C για 15 δευτερόλεπτα		
	γ.	65 °C για 30 λεπτά		
	δ.	75 °C για 30 λεπτά		

91		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Στην Ελλάδα παράγεται μεγαλύτερη ποσότητα του _____.		
	α.	αγελαδινού γάλακτος		
	β.	γάλακτος βρώμης		
	γ.	κατσικίσιου γάλακτος		
	δ.	πρόβειου γάλακτος		

--	--	--	--

		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Το γάλα που δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη των 40°C θεωρείται _____.		
92	α.	Νωπό		
	β.	Κρύο		
	γ.	Παστεριωμένο		
	δ.	Μη θερμαινόμενο		

		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Για την γαλακτογένεση υπεύθυνη ορμόνη είναι η _____.		
93	α.	αδρεναλίνη		
	β.	ωκυτοκίνη		
	γ.	αυξητική ορμόνη		
	δ.	ινσουλίνη		

		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η χρήση _____ εμποδίζει τη δράση των καλλιεργειών και των επιθυμητών βακτηρίων στο τυροκομούμενο γάλα με αποτέλεσμα την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών που χαλάνε το τυρί.		
94	α.	φίλτρων		
	β.	καλουπιών		
	γ.	αντιβιοτικών		
	δ.	συσκευασίας		

95		<i>Ποια(ες) είναι η κύρια(ες) χρωστική(ές) ουσία(ες) που προστίθενται στο γάλα προκειμένου να αποκτήσει το τυρί κάποιο χρώμα;</i>		
	α.	Ο κρόκος και το αννάτο		
	β.	Κουρκουμάς		
	γ.	Κουρκουμάς και κόκκινο πιπέρι		

96		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η δράση της πυτιάς στη συστολή _____ υποβοηθάται με την αναθέρμανση γιατί επιταχύνεται η απώλεια της υγρασίας.</i>		
	α.	λιπιδικού πλέγματος		
	β.	καζεϊνικού πλέγματος		
	γ.	πρωτεϊνικού πλέγματος		

97		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η πιο πλήρης τροφή που υπάρχει στη φύση είναι _____.</i>		
	α.	το αγγούρι		
	β.	η μελιτζάνα		
	γ.	το γάλα		

98		<i>Αποτέλεσμα της ομογενοποίησης του γάλακτος είναι η ομοιογενής εμφάνιση του συσκευασμένου γάλακτος, χωρίς να διαχωρίζεται το λίπος στην επιφάνεια.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

99		<i>Η ομογενοποίηση είναι απαραίτητη κατά την παρασκευή του παραδοσιακού γιαουρτιού.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

100		<i>Η ομογενοποίηση του γάλακτος έχει ως αποτέλεσμα τον τεμαχισμό των λιποσφαιρίων, και συνεπώς την αύξηση του αριθμού τους και τη μείωση του όγκου τους</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

101		<i>Η ομογενοποίηση του γάλακτος θεωρείται απαραίτητη προκειμένου να παραχθεί η γιαούρτη.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

102		<i>Στο τέλος της γαλακτικής περιόδου των αιγοπροβάτων το γάλα είναι λίγο αλλά πλούσιο σε συστατικά και αυξημένη απόδοση σε τυρί.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

103		<i>Στο γάλα, το καλοκαίρι, η ζέστη δεν επηρεάζει την απόδοση του σε τυρί αλλά και στα συστατικά του.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

104		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Φυσικό πλήρες γάλα	1.	3,5-4 % λιπαρά		
	β.	Τυποποιημένο πλήρες γάλα	2.	< 0,5% λιπαρά		
	γ.	Ημιαποβουτυρωμένο γάλα	3.	3,5-5% λιπαρά		
	δ.	Αποβουτυρωμένο γάλα	4.	1,5% λιπαρά		

105		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Παστερίωση	1.	απομάκρυνση των ορατών ακαθαρσιών		
	β.	Τυποποίηση	2.	σταθεροποίηση του γαλακτώματος		
	γ.	Διήθηση	3.	ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας		
	δ.	Ομογενοποίηση	4.	καταστροφή παθογόνων μικροοργανισμών		

106		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η λιπόλυση έχει ως αποτέλεσμα τη(ν) _____ της ολικής οξύτητας του βουτύρου.</i>		
	α.	αύξηση		
	β.	μείωση		
	γ.	σταθεροποίηση		
	δ.	διακύμανση		

107		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>		
		<i>Εντός βουτυρομηχανής πραγματοποιείται η _____ της κρέμας</i>		
	α.	θέρμανση		
	β.	απόδαρση		
	γ.	παστερίωση		
	δ.	απολιποποίηση		

108		<i>Που οφείλονται η γεύση και το άρωμα του βουτύρου;</i>		
	α.	Στο βενζόλιο		
	β.	Στο γαλακτικό οξύ και το βενζόλιο		
	γ.	Στο διακετύλιο και την ακετοΐνη		
	δ.	Στη λυσοζύμη		

109		<i>Τι κρέμα πρέπει να προτιμάται για την παραγωγή του βουτύρου;</i>		
	α.	Κρέμα πολύ χαμηλών λιπαρών		
	β.	Κρέμα αυξημένης οξύτητας		
	γ.	Οποιαδήποτε κρέμα ανεξαρτήτως λιποπεριεκτικότητας και οξύτητας		
	δ.	Κρέμα μειωμένης οξύτητας		

110		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>		
		<i>Η ποσότητα του γάλακτος που απαιτείται για την παραγωγή _____ τυριού ορίζεται ως η απόδοση του γάλακτος.</i>		
	α.	1 κιλού		

	β.	2 κιλών		
	γ.	500 γρ		
	δ.	5 κιλών		

111		<i>Πόσες θερμίδες αποδίδονται από το 1 γρ. λίπους;</i>		
	α.	14 θερμίδες		
	β.	9 θερμίδες		
	γ.	6 θερμίδες		
	δ.	12 θερμίδες		

112		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η έκκριση της _____ αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα για την γαλακτογένεση.</i>		
	α.	προγεστερόνης		
	β.	ωκυτοκίνης		
	γ.	αδρεναλίνης		
	δ.	προλακτίνης		

113		<i>Τί είναι η πυτιά;</i>		
	α.	Γάλα με υψηλή λιποπεριεκτικότητα		
	β.	Αποβουτυρωμένο γάλα		
	γ.	Γάλα με αυξημένο ιξώδες		
	δ.	Σύμπλεγμα πηκτικών ενζύμων		

114		<i>Ποιο από τα παρακάτω συστατικά ΔΕΝ περιέχεται στο βούτυρο;</i>		
------------	--	---	--	--

	α.	φυτικές ίνες		
	β.	λιποσφαίρια		
	γ.	τυρόπηγμα		
	δ.	νερό		

115		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Κατά την λιπόλυση παρατηρείται απελευθέρωση _____.		
	α.	βιταμινών		
	β.	λιπαρών οξέων		
	γ.	φυτικών ινών		
	δ.	όλων των παραπάνω		

116		Ποια διαδικασία σχετίζεται με την προσαρμογή της αναλογίας καζεΐνης προς λίπος στο γάλα, έτσι ώστε να επιτευχθεί το επιθυμητό ποσοστό λίπους σε ξηρή βάση ανάλογα με το τυρί που θα παρασκευαστεί;		
	α.	Διήθηση		
	β.	Αναθέρμανση		
	γ.	Τυποποίηση		
	δ.	Παστερίωση		

117		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Κατά το κτύπημα (απόδαρση) της κρέμας δημιουργούνται φυσαλίδες αέρα με αποτέλεσμα τη(ν) _____ του όγκου της.</i>		
	α.	αύξηση		
	β.	μείωση		
	γ.	σταθεροποίηση		

118		<i>Πως επηρεάζει η αύξηση της θερμοκρασίας αποθήκευσης την διάρκεια ζωής του παστεριωμένου γάλακτος;</i>		
	α.	Δεν την επηρεάζει		
	β.	Την μειώνει		
	γ.	Την αυξάνει		

119		<i>Ποιο συστατικό περιέχει το βούτυρο σε μεγαλύτερη περιεκτικότητα;</i>		
	α.	νερό		
	β.	βιταμίνες		
	γ.	λίπος		

120		<i>Η πυτιά χρησιμοποιείται για την πήξη του γάλακτος.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

121		<i>Ως δειγματοληψία ορίζεται η διαδικασία κατά την οποία λαμβάνεται το τρόφιμο (ή μέρος αυτού), με σκοπό την επαλήθευση, μέσω της εργαστηριακής ανάλυσης, της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές του</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

122		<i>Η γρήγορη αύξηση της θερμοκρασίας στην αναθέρμανση οδηγεί στον σχηματισμό μιας κρούστας στην επιφάνεια του τεμαχίου του τυροπήγματος με αποτέλεσμα να εμποδίζεται η έξοδος του τυρογάλακτος.</i>		
	α.	Σωστό		

	β.	Λάθος		
--	----	-------	--	--

123		Το τυρόγαλο δεν θεωρείται ισχυρός ρυπογόνος παράγοντας.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

124		Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος ρυθμίζεται κατά την τυποποίηση του.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

125		Η πήξη του γάλακτος δεν επηρεάζεται από τη θέρμανση του σε υψηλές θερμοκρασίες, καθώς και τη διατήρηση του σε χαμηλές θερμοκρασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

126		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:				
		ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Λίπος	1.	< 2%		
	β.	Υγρασία	2.	< 18%		
	γ.	ΣΥΑΛ	3.	> 80%		

127		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Αλκαλική φωσφατάση, λιπάσες	1.	Άλατα και ιχνοστοιχεία	
	β.	Λακτόζη	2.	Σάκχαρα	
	γ.	Γαλακταβουλμίνες	3.	Ένζυμα	
	δ.	Ασβέστιο, μαγνήσιο	4.	Πρωτεΐνες	

128		Αντιστοιχίστε τις διαδικασίες της στήλης 1 με την κατάλληλη θερμοκρασία της στήλης 2:			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Παστερίωση σε μηχανές κλειστού τύπου (15 δευτερόλεπτα)	1.	65 °C	
	β.	Αποστείρωση	2.	4 °C	
	γ.	Παστερίωση σε μηχανές ανοικτού τύπου (30 λεπτά)	3.	72 °C	
	δ.	Αποθήκευση γάλακτος	4.	110-120 °C	

129		Ποιες είναι οι απαραίτητες προϋποθέσεις που πρέπει να ικανοποιούνται μετά την πραγματοποίηση της παστερίωσης;		
	α.	αρνητική αλκαλική φωσφατάση και θετική υπεροξειδάση		
	β.	θετική αλκαλική φωσφατάση και αρνητική υπεροξειδάση		
	γ.	θετική αλκαλική φωσφατάση και θετική υπεροξειδάση		
	δ.	αρνητική αλκαλική φωσφατάση και αρνητική υπεροξειδάση		

130		<i>Ποιο είναι περίπου το pH στο νωπό γάλα;</i>		
	α.	5,9		
	β.	6,5		
	γ.	6,1		
	δ.	6,9		

131		<i>Πόσο νερό (υγρασία) περιέχει προσεγγιστικά το γάλα;</i>		
	α.	50%		
	β.	70%		
	γ.	80%		
	δ.	90%		

132		<i>Ποια από τις παρακάτω υψηλής βιολογικής σημασίας πρωτεΐνη δε συναντάται σε κανένα άλλο τρόφιμο, εκτός του γάλακτος;</i>		
	α.	Λακτόζη		
	β.	Γλυκόζη		
	γ.	Αλκαλική φωσφατάση		
	δ.	Καζεΐνη		

133		<i>Ποιο είναι το βασικότερο σάκχαρο του γάλακτος;</i>		
	α.	Λακτόζη		
	β.	Αλκαλική φωσφατάση		
	γ.	Γαλακτόζη		
	δ.	Λακτάση		

--

--

134		Ποιο γάλα έχει περισσότερα συστατικά;		
	α.	Αγελαδινό		
	β.	Πρόβειο		
	γ.	Γίδινο		
	δ.	Αμυγδάλου		

--

--

135		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Στο αγελαδινό γάλα περιέχεται _____ ποσότητα βιταμίνης Α συγκριτικά με το αιγοπρόβειο γάλα		
	α.	ίδια		
	β.	μεγαλύτερη		
	γ.	μικρότερη		
	δ.	απροσδιόριστη		

--

--

136		Πόσες θερμίδες αποδίδονται από το 1 γρ υδατάνθρακα;		
	α.	2 θερμίδες		
	β.	6 θερμίδες		
	γ.	10 θερμίδες		
	δ.	4 θερμίδες		

--

--

137		Πόσες θερμίδες αποδίδονται από το 1 γρ πρωτεΐνης;		
	α.	4 θερμίδες		
	β.	6 θερμίδες		

	γ.	2 θερμίδες		
	δ.	10 θερμίδες		

138		<i>Ποια είναι η θερμοκρασία πήξης του γάλακτος στα σκληρά τυριά;</i>		
	α.	15-17 °C		
	β.	35-37 °C		
	γ.	25 °C		
	δ.	30-31 °C		

139		<i>Ποιο από τα παρακάτω θεωρείται δευτερεύον συστατικό του γάλακτος;</i>		
	α.	νερό		
	β.	λίπος		
	γ.	βιταμίνες		
	δ.	πρωτεΐνες		

140		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i>		
		<i>Το γάλα έχει _____ περιεκτικότητα σε λίπος από τη κρέμα</i>		
	α.	μικρότερη		
	β.	μεγαλύτερη		
	γ.	ίση		

141		<i>Ποια είναι η σταθερότερη φυσική ιδιότητα του γάλακτος, που χρησιμοποιείται και για τον έλεγχο νοθείας του γάλακτος με νερό, καθώς δεν επηρεάζεται από το λίπος και την καζεΐνη;</i>		
	α.	οσμή		

	β.	σημείο πήξεως		
	γ.	γεύση		

142		<i>Ποιο από τα παρακάτω θεωρείται κύριο συστατικό του γάλακτος;</i>		
	α.	χρωστικές		
	β.	βιταμίνες		
	γ.	πρωτεΐνες		

143		<i>Το λίπος και οι πρωτεΐνες είναι τα στερεά συστατικά του γάλακτος</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

144		<i>Η θερμοκρασία πήξης του γάλακτος στα μαλακά τυριά είναι 45-47 °C</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

145		<i>Στο πρωτόγαλα περιέχεται υψηλή περιεκτικότητα λίπους και πρωτεϊνών</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

146		<i>Στο πρόβειο γάλα περιέχεται, προσεγγιστικά, 4,8% λίπος</i>		
	α.	Σωστό		

	β.	Λάθος		
--	----	-------	--	--

147		Στο γάλα, προσεγγιστικά, περιέχονται 2,7% καζεΐνη, 4,4% λίπος και 4,6% λακτόζη		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

148		Η κρέμα αποτελεί λιπαρό συστατικό του ομογενοποιημένου γάλακτος		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

149		Αντιστοιχίστε το κάθε είδος γάλακτος της στήλης 1 με το ειδικό βάρος του στην στήλη 2:				
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	αγελαδινό	1.	1,032		
	β.	γίδινο	2.	1,035		
	γ.	πρόβειο	3.	1,030		

150		Αντιστοιχίστε το γάλα του κάθε θηλαστικού της στήλης 1 με το αντίστοιχο ποσοστό λιποπεριεκτικότητας της στήλης 2:				
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Πρόβατο	1.	3,8		
	β.	Άνθρωπος	2.	3,5		
	γ.	Κατσίκια	3.	7,8		
	δ.	Αγελάδα	4.	4,2		

3. ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1		<i>Τι συμβαίνει όταν προστίθεται νερό στο γάλα;</i>		
	α.	Το ειδικό βάρος μειώνεται		
	β.	Το ειδικό βάρος αυξάνεται		
	γ.	Το ΣΥΑΛ αυξάνεται		
	δ.	Το σημείο πήξεως μειώνεται		

2		<i>Ποια είναι η τελική λιποπεριεκτικότητα κατά την ανάμειξη ενός γάλακτος Α με λιποπεριεκτικότητα 7% και ενός γάλακτος Β λιποπεριεκτικότητας 5,5%;</i>		
	α.	5,5 – 6,0%		
	β.	5,5 – 7 %		
	γ.	7 – 13,5%		
	δ.	4,5 – 6%		

3		<i>Πως γίνεται η προσθήκη καλλιέργειας κατά την τυροκόμηση;</i>		
	α.	σε αναλογία 3% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45 °C		
	β.	σε αναλογία 1% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45 °C		
	γ.	σε αναλογία 0,5-2% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45 °C		
	δ.	σε αναλογία 0,5-2% και σε θερμοκρασία γάλακτος 30-32 °C		

4		<i>Με τι συνδέεται η υψηλότερη (από τη φυσιολογική) τιμή pH κατά την παραλαβή του γάλακτος;</i>		

	α.	αστίτιδα		
	β.	Οξίνιση λόγω κακής διατήρησης		
	γ.	Πιθανή ύπαρξη απορρυπαντικών-απολυμαντικών		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		

5		Ποια είναι η θερμοκρασία και ποιος ο χρόνος επώασης για το γιαούρτι;		
	α.	45 °C για 2,5-3 ώρες		
	β.	40 °C για 5-7 ώρες		
	γ.	60 °C για 2,5-3 ώρες		
	δ.	90 °C για 2,5-3 ώρες		

6		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει: Για τη παραγωγή μαλακών τυριών, η προσθήκη της πυτιάς θεωρείται καταλληλότερο να γίνεται σε θερμοκρασία _____.		
	α.	25-27 °C		
	β.	30-32 °C		
	γ.	40-45 °C		
	δ.	38-40 °C		

7		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει: Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών ο χρόνος ωρίμασης της Φέτας διαρκεί _____		
	α.	το μέγιστο 2 μήνες		
	β.	τουλάχιστον 3 μήνες		
	γ.	τουλάχιστον 2 μήνες		
	δ.	το μέγιστο 3 μήνες		

--	--	--	--	--

8		<i>Τι εφαρμόζουμε προκειμένου να αποβληθεί ο ορός από το τυρόπηγμα;</i>		
	α.	Άσκηση πίεσης στο τυρόπηγμα		
	β.	Αναθέρμανση του τυροπήγματος		
	γ.	Διαίρεση του τυροπήγματος		
	δ.	όλα τα παραπάνω		

9		<i>Σε ποια θερμοκρασία γίνεται η προσθήκη της καλλιέργειας για την παραγωγή γιαούρτης;</i>		
	α.	45 °C		
	β.	25 °C		
	γ.	32 °C		
	δ.	38 °C		

10		<i>Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών σε ποια θερμοκρασία γίνεται η ωρίμαση της Φέτας;</i>		
	α.	5 °C		
	β.	18 °C		
	γ.	12 °C		
	δ.	30 °C		

11		<i>Που οφείλεται συνήθως το φαινόμενο του φυλλιάσματος (δημιουργία πολλών σχισμών) σε ένα τυρί;</i>		
	α.	Στη χαμηλή θερμοκρασίας πήξης		
	β.	Σε μικρή ποσότητα καλλιέργειας		
	γ.	Σε πήξη με λίγη πυτιά και σε χαμηλή θερμοκρασία		

	δ.	Στην υψηλή θερμοκρασία πήξης		

12		Στα μαλακά τυριά το μέγεθος των κομματιών κατά τη διαίρεση του τυροπήγματος πρέπει να είναι :		
	α.	σε μέγεθος λουκουμιού		
	β.	σε μέγεθος καλαμποκιού		
	γ.	σε μέγεθος γροθιάς		

13		Τι χρειάζεται για να παρασκευάσουμε παραδοσιακό γιαούρτι;		
	α.	Ανακάτεμα στο γάλα		
	β.	Ομογενοποίηση στο γάλα		
	γ.	Προσθήκη αμύλου		

14		Ποιο είναι το αποτέλεσμα της ανομοιομορφίας των κόκκων του τυροπήγματος;		
	α.	οι μικρότεροι κόκκοι συγκρατούν περισσότερη υγρασία από τους μεγαλύτερους		
	β.	σε όλους τους κόκκους η υγρασία που συγκρατείται είναι ίδια		
	γ.	οι μεγαλύτεροι συγκρατούν περισσότερη υγρασία από τους μικρότερους		

15		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει: Η ποσότητα της πυτιάς πρέπει να είναι τέτοια ώστε _____.		
	α.	ο χρόνος πήξης των μαλακών τυριών να είναι 50-60 λεπτά		
	β.	ο χρόνος πήξης των μαλακών τυριών να είναι 35-40 λεπτά		
	γ.	ο χρόνος πήξης των μαλακών τυριών να είναι 10-20 λεπτά		

--	--	--	--	--

16		<i>Τι συμβαίνει στους κόκκους του τυροπήγματος στην περίπτωση που η θερμοκρασία αυξηθεί γρήγορα κατά την αναθέρμανση των σκληρών τυριών;</i>		
	α.	Χάνουν όγκο και συρρικνώνονται		
	β.	Αυξάνεται η υγρασία τους		
	γ.	Δεν παθαίνουν κάτι		

17		<i>Τη συμβαίνει στην παγωτομηχανή κατά την ετοιμασία του μίγματος παγωτού;</i>		
	α.	Μόνο διόγκωση		
	β.	Μόνο κατάψυξη του		
	γ.	Κατάψυξη και διόγκωση του		

18		<i>Συμπληρώστε την λέξη/φράση που λείπει στην παρακάτω πρόταση:</i>		
		<i>Το κύριο χαρακτηριστικό των τυριών με προπιονική ζύμωση είναι οι οπές διαμέτρου _____ που δημιουργούνται από αέρια που παράγονται κατά την ζύμωση εξαιτίας των προπιονικών βακτηρίων.</i>		
	α.	1- 4 cm		
	β.	5- 10 cm		
	γ.	5-8 cm		

19		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει:</i>		
		<i>Όταν το χρώμα των σκληρών τυριών δεν είναι ομοιόμορφο, τότε _____.</i>		
	α.	η οξύτητα της τυρομάζας είναι υψηλή		

	β.	η υγρασία δεν είναι ομοιόμορφη σε όλη τη τυρομάζα		
	γ.	δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα		

20		Συμπληρώστε την λέξη που λείπει Το _____ είναι απαραίτητο για την ανάπτυξη των αερόβιων βακτηρίων .		
	α.	φως		
	β.	άμυλο		
	γ.	οξυγόνο		

21		Συμπληρώστε την λέξη που λείπει: Η ανάπτυξη των _____ βακτηρίων απαιτεί σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες.		
	α.	ψυχρότροφων		
	β.	θερμόφιλων		
	γ.	μεσόφιλων		

22		Συμπληρώστε την λέξη/φράση που: Η ανάπτυξη των _____ βακτηρίων απαιτεί σχετικά υψηλές θερμοκρασίες.		
	α.	ψυχρότροφων		
	β.	θερμόφιλων		
	γ.	και των δύο παραπάνω		

23		Συμπληρώστε την λέξη που λείπει: Η απολύμανση του νερού με την προσθήκη χλωρίου ονομάζεται _____.		
	α.	αποστείρωση		
	β.	αλάτισμα		
	γ.	χλωρίωση		

24		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει : Κατά την διαδικασία της αποξήρανσης πραγματοποιείται η αφαίρεση του νερού του γάλακτος, και απομένουν μόνο τα στερεά συστατικά (στερεό υπόλειμμα, Σ.Υ.) με υγρασία περίπου _____.		
	α.	3-5 %		
	β.	13-15 %		
	γ.	23-25 %		
	δ.	1 %		

25		Συμπληρώστε την λέξη που λείπει: Προκειμένου να υπολογίσουμε την απόδοση του γάλακτος σε τυρί πρέπει να διαιρέσουμε τα κιλά _____ που χρησιμοποιήσαμε προς τα κιλά του τυριού που παράξαμε.		
	α.	νερού		
	β.	γάλακτος		
	γ.	πυτιάς		

26		Συμπληρώστε την φράση που λείπει: Για να είναι εφικτή η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος σε μια βιομηχανία γάλακτος, θα πρέπει το γάλα να έχει _____ σωματικά κύτταρα/mL:		
	α.	> 400.000		
	β.	= 400.000		
	γ.	< 400.000		

27		Τι ευθύνεται για την εμφάνιση της τάγκισης της κρέμας;		
	α.	Η υδρόλυση λίπους		
	β.	Η υδρόλυση πρωτεϊνών		
	γ.	Η υδρόλυση των ενζύμων		

28		Τι είδος τυριού είναι η Κοπανιστή;		
	α.	Θερμαινόμενης τυρομάζας		
	β.	Σκληρό		
	γ.	Pasta filata		
	δ.	Αλοιφώδους υφής		

29		Που παράγεται η Κοπανιστή;		
	α.	Ν. Κυκλάδων		
	β.	Ήπειρος		
	γ.	Θράκη		
	δ.	Κρήτη		

30		<i>Το Provoolone είναι χαρακτηριστικό τυρί ποιας κατηγορίας;</i>		
	α.	Αλοιφώδους υφής		
	β.	Pasta filata		
	γ.	Φέτας		

31		<i>Συμπληρώστε την λέξη που λείπει:</i> <i>Τα τυριά τυρογάλακτος μπορούν να παραχθούν από το τυρόγαλα, όταν αυτό ξανατυροκομηθεί με θέρμανση και _____.</i>		
	α.	ανάδευση		
	β.	ωρίμανση		
	γ.	όξυνση		
	δ.	αλάτισμα		

32		<i>Συμπληρώστε την λέξη που λείπει:</i> <i>Η προσθήκη του μύκητα <i>penicillium roqueforti</i> και οξυγαλακτικών καλλιεργειών στο γάλα πραγματοποιείται για να παρασκευαστεί το τυρί _____.</i>		
	α.	Καλαθάκι Λήμνου		
	β.	Φέτα		
	γ.	Προβολόνη		
	δ.	Roquefort		

33		<i>Τι προέλευσης είναι τα τυριά Camembert και Brie;</i>		

	α.	Γαλλικής		
	β.	Ιταλικής		
	γ.	Σουηδικής		
	δ.	Αυστριακής		

34		Τα τρόφιμα συσκευάζονται προκειμένου να προστατευθούν από τους παράγοντες που μπορούν να τα υποβαθμίσουν.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

35		Στις βιομηχανίες τροφίμων οι επιφάνειες των οροφών πρέπει να είναι σκουρόχρωμες και μη λείες.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

36		Σε κρέατα, ψάρια, πουλερικά, αυγά, γάλα και προϊόντα που παρασκευάζονται από αυτά αναπτύσσονται οι σαλμονέλλες.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

37		Η θερμική επεξεργασία υψηλής έντασης 86 °C για τουλάχιστον 20' ονομάζεται Θέρμισμα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

38		Διάφορα τυριά παρασκευάζονται με τη χρήση μυκήτων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

39		Ο μηχανολογικός εξοπλισμός πρέπει να κατασκευάζεται με υλικά που προσδίδουν γεύση, οσμή και τοξικές ουσίες στα τρόφιμα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

40		Στις εγκαταστάσεις, είναι απαραίτητη η κάλυψη των τοίχων, των ορόφων και των δαπέδων με υλικά των οποίων το καθάρισμα και η απολύμανση να γίνονται εύκολα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

41		Η μικρή θρεπτική αξία του τυρογάλακτος αλλά και η μόλυνση του περιβάλλοντος που προκαλεί όταν οι βιομηχανίες το διοχετεύουν στην αποχέτευση, καθιστούν προαιρετική την αξιοποίηση του		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

42		Η ανάπτυξη αναερόβιων μικροοργανισμών μπορεί να ευθύνεται για το φούσκωμα των τυριών.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--	--

43		<i>Ο σκοπός του εξαερισμού είναι η μεταφορά των μυρωδιών από χώρο σε χώρο.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

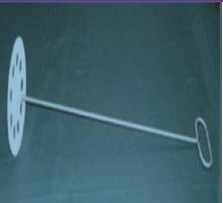
44		<i>Η ανάπτυξη μυκοτοξινών μπορεί να παρεμποδιστεί από ορισμένα βότανα και μπαχαρικά.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

45		<i>Η χρήση ακατάλληλων πρώτων και βοηθητικών υλών δεν μεταφέρει μικρόβια στα τρόφιμα.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

46		<i>Η τοξίνη της αλλαντίασης ακόμη και σε μικρή ποσότητα μπορεί να προκαλέσει θάνατο και για αυτό χαρακτηρίζεται ισχυρό δηλητήριο</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

47		<i>Σύμφωνα με την κατηγοριοποίηση ενός τυριού με βάση τον Κώδικα Τροφίμων & Ποτών, παρακαλώ να αντιστοιχίσετε το ποσοστό(%) υγρασίας που πρέπει να περιέχει.</i>		

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
α.	55 %	1.	Τυριά χωρίς ωρίμανση		
β.	42 %	2.	Πολύ σκληρά τυριά		
γ.	31 %	3.	Σκληρά τυριά		
δ.	35 %	4.	Ημίσκληρα τυριά		
ε.	70 %	5.	Μαλακά τυριά		

48	Αντιστοιχίστε σε κάθε εικόνα την σωστή ονομασία				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.		1.	Περιέκτης αποθήκευσης δείγματος	
	β.		2.	Δειγματολήπτης	
	γ.		3.	Αναδευτήρας	

49		Αντιστοιχίστε τις εικόνες με τις σωστές περιγραφές			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.		1. Κωνική φιάλη		
	β.		2. Ογκομετρικός κύλινδρος		
	γ.		3. Δοκιμαστικός σωλήνας		
	δ.		4. Ογκομετρική φιάλη		

50		Αντιστοιχίστε τα παρακάτω τυριά με τις ανάλογες τεχνικές παρασκευές :			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Γραβιέρα	1. Αναθέρμανση		
	β.	Φέτα	2. Συμπληρωματική καλλιέργεια προπιονικά βακτήρια		
	γ.	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	3. 2 μήνες ωρίμανση		

4. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Α/Α Ερώτησης	Σωστή απάντηση
1	α
2	α
3	β
4	γ
5	α
6	Σ
7	Λ
8	α-3/β-1/γ-2/δ-4
9	α
10	β
11	γ
12	α
13	β
14	Σ
15	Λ
16	α-2/β-1/γ-4/δ-3
17	α
18	β
19	γ
20	α
21	β
22	Σ
23	Λ
24	α-2/β-3/γ-1
25	α
26	β
27	γ
28	γ
29	α
30	β
31	Σ
32	Λ
33	α-3/β-2/γ-1
34	α
35	β

36	β
37	α
38	β
39	γ
40	Σ
41	Λ
42	$\alpha-4/\beta-3/\gamma-1/\delta-2$
43	α
44	β
45	γ
46	α
47	δ
48	α
49	Σ
50	Λ
51	$\alpha-2/\beta-1/\gamma-3$
52	α
53	β
54	γ
55	δ
56	α
57	β
58	Σ
59	Λ
60	$\alpha-1/\beta-3/\gamma-1$
61	α
62	β
63	γ
64	δ
65	α
66	β
67	γ
68	δ
69	α
70	β
71	γ
72	α
73	β
74	γ

75	Σ
76	Λ
77	Σ
78	Λ
79	Σ
80	Λ
81	$\alpha\text{-}3/\beta\text{-}1/\gamma\text{-}4/\delta\text{-}2$
82	$\alpha\text{-}2/\beta\text{-}3/\gamma\text{-}4/\delta\text{-}2$
83	$\alpha\text{-}2/\beta\text{-}3/\gamma\text{-}1/\delta\text{-}4$
84	α
85	β
86	γ
87	δ
88	α
89	β
90	γ
91	δ
92	α
93	β
94	γ
95	α
96	β
97	γ
98	Σ
99	Λ
100	Σ
101	Λ
102	Σ
103	Λ
104	$\alpha\text{-}3/\beta\text{-}1/\gamma\text{-}4/\delta\text{-}2$
105	$\alpha\text{-}4/\beta\text{-}3/\gamma\text{-}1/\delta\text{-}2$
106	α
107	β
108	γ
109	δ
110	α
111	β
112	γ
113	δ

114	α
115	β
116	γ
117	α
118	β
119	γ
120	Σ
121	Λ
122	Σ
123	Λ
124	Σ
125	Λ
126	$\alpha\text{-}3/\beta\text{-}2/\gamma\text{-}1$
127	$\alpha\text{-}3/\beta\text{-}2/\gamma\text{-}4/\delta\text{-}1$
128	$\alpha\text{-}3/\beta\text{-}4/\gamma\text{-}1/\delta\text{-}2$
129	α
130	β
131	γ
132	δ
133	α
134	β
135	γ
136	δ
137	α
138	β
139	γ
140	α
141	β
142	γ
143	Σ
144	Λ
145	Σ
146	Λ
147	Σ
148	Λ
149	$\alpha\text{-}3/\beta\text{-}1/\gamma\text{-}2$
150	$\alpha\text{-}3/\beta\text{-}1/\gamma\text{-}4/\delta\text{-}2$

5. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

A/A Ερώτησης	Σωστή απάντηση
1	α
2	β
3	γ
4	δ
5	α
6	β
7	γ
8	δ
9	α
10	β
11	γ
12	α
13	α
14	γ
15	α
16	β
17	γ
18	α
19	β
20	γ
21	α
22	β
23	γ
24	α
25	β
26	γ
27	α
28	δ
29	α
30	β
31	γ
32	δ
33	α
34	Σ
35	Λ

36	Σ
37	Λ
38	Σ
39	Λ
40	Σ
41	Λ
42	Σ
43	Λ
44	Σ
45	Λ
46	Σ
47	$\alpha-5/\beta-4/\gamma-2/\delta-3/\varepsilon-1$
48	$\alpha-3/\beta-1/\gamma-2$
49	$\alpha-2/\beta-4/\gamma-1/\delta-3$
50	$\alpha-2/\beta-3/\gamma-1$