

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Ως τρόποι θερμικής επεξεργασίας των τροφίμων μπορούν να αναφερθούν τρία (3) από τα εξής: το μαγείρεμα (τηγάνισμα, ψήσιμο, βράσιμο κ.λπ.), η παστερίωση, η αποστείρωση και το ζεμάτισμα.

β. Το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία πρέπει να υποβληθεί ένα προϊόν εξαρτάται από 1) τη φύση του προϊόντος (ή το pH), 2) το είδος και τη θερμοανθεκτικότητα των μικροβίων που πρέπει να καταστραφούν και 3) τον χρόνο και τις συνθήκες συντήρησης του προϊόντος.

2.2

α. Η ενεργότητα νερού (a_w) καθορίζει σε μεγάλο βαθμό

1. την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.
3. την ενζυματική δραστηριότητα.
4. την ταχύτητα των χημικών αντιδράσεων.

β. Τα νωπά τρόφιμα έχουν υψηλότερη ενεργότητα νερού, λόγω υψηλότερης περιεκτικότητας σε υγρασία (ή λόγω υψηλότερης περιεκτικότητας σε ελεύθερο νερό).