ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι (ερωτήσεις - κύρια σημεία)

1)Μηχανική αποφλοίωση

2)Χημική αποφλοίωση

3)Θερμική αποφλοίωση

4)Χημική και θερμική αποφλοίωση

5)Οι σπουδαιότεροι παράγοντες που επηρεάζουν την αποφλοίωση

6)Ποια τα κριτήρια για την αξιολόγηση μιας μεθόδου αποφλοίωσης

7)Περιγραφή του πειράματος αποφλοίωσης της τομάτας

8)Ζεμάτισμα , τι είναι

9)Για ποιους λόγους κάνουμε ζεμάτισμα σε φρούτα , λαχανικά , αλιεύματα

10)Παράγοντες καθορισμού του χρόνου ζεματίσματος

11)Πλεονεκτήματα του ζεματίσματος

12)Μειονεκτήματα του ζεματίσματος

13)Παρασκευή πηχτής φράουλας (υλικά και πορεία παρασκευής)

14)Παρασκευή κέτσαπ (υλικά και πορεία παρασκευής)

15)Τα δ.σ.σ. του τοματοπολτού τα μετράμε με διαθλασίμετρο

16)Η οξύτητα του τοματοπολτού 🡪gr κιτρικού οξέος /100 gr τοματοπολτού

17)Η οξύτητα στην κέτσαπ 🡪gr οξικού οξέος /100 gr κέτσαπ

18)Η οξύτητα στο ξύδι 🡪gr οξικού οξέος /100 gr ξυδιού

19)Τι είναι το τραγακάνθινο κόμμι

20)Τι είναι οι πηκτίνες χημικά?

21)Πως διακρίνονται οι πηκτίνες? (H-M και L-M)

22)Πως αξιολογείται η εμπορική αξία των πηκτινών?

23)Ποιος είναι ο διατροφικός ρόλος των πηκτινών?

24) Ποιος είναι ο ρόλος της ζάχαρης στη δημιουργία πηχτών?

25)Τι γνωρίζετε για τη ρύθμιση του pH του μίγματος κατά τη δημιουργία των πηχτών?

26)Τι γνωρίζετε για τη θερμοκρασία ζελοποίησης των πηχτών?

27) Πως γίνεται ο σχηματισμός πηκτώματος στις ΗΜ πηκτίνες?

28) Τι γνωρίζετε για τις διαιτητικές μαρμελάδες?

29)Μεθοδολογία ασκήσεων με προιόντα με πηχτές

30)Ποια είναι τα αίτια στα παρακάτω ελαττώματα πηχτών φρούτων? και πως διευθετούνται?

- «χαλαρή υφή»

- «άκαμπτη υφή»

- «κολλώδης υφή»

- «παρουσία κρυστάλλων»

- Ευρωτίαση (ανάπτυξη μούχλας)

- επιπλέοντα τεμάχια φρούτου

31)Τύποι ζεματιστών