ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία τροφίμων

ΤΟΜΕΑΣ: Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος

ΤΑΞΗ: Β΄

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ΟΜΑΔΑ Α**

**ΘΕΜΑ 1ο**

Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας **Σ**, αν η πρόταση είναι σωστή ή **Λ**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη. (6 μονάδες)

α. 9 kcal για ένα γραμμάριο υδατανθράκων

β. Η κάλυψη των αναγκών σε ενέργεια με πρωτεΐνες είναι οικονομικά ασύμφορη.

γ. Στη θερμιδική αξία 100 gr ψωμιού οι περισσότερες θερμίδες προέρχονται από τις πρωτεΐνες που περιέχει.

**ΘΕΜΑ 2ο**

Στην παρακάτω πρόταση να βάλετε σε κύκλο τον αριθμό όποια κατά τη γνώμη σας αντιπροσωπεύει τη σωστή απάντηση. (4 μονάδες)

Οι ημερήσιες ανάγκες σε ενέργεια ενός άντρα 70 Kg με φυσική δραστηριότητα είναι;

1. 4500
2. 2000
3. 3000
4. 5000

**ΘΕΜΑ 3ο**

Να απαντήσετε στις παρακάτω ερωτήσεις ελευθέρου κειμένου. (10 μονάδες)

1. Να δώσετε τον ορισμό της θερμιδικής αξίας ενός τροφίμου. (4 μονάδες)
2. Ποια είναι η θερμιδική αξία των τριών βασικών θρεπτικών στοιχείων: πρωτεϊνών, υδατανθράκων και λιπών. (6 μονάδες)