

## ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΜΠΑΔΕΚΑ

### ΝΕΡΟ

Τύποι νερού

Ιδιότητες νερού

Παράγοντες που επηρεάζουν τη δομή του νερού

### ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

Κατάταξη πρωτεϊνών

Δομές πρωτεϊνών

Εναλάτωση – Εξαλάτωση πρωτεϊνών

Εφυδάτωση

Μετουσίωση

Επίδραση κατεργασιών στις πρωτεΐνες

### ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ

Δομή υδατανθράκων

Πολυστροφισμός

Αφυδάτωση υδατανθράκων

Αντίδραση Maillard

Κατάταξη υδατανθράκων

Άμυλο

### ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ – ΑΝΟΡΓΑΝΑ

Κατάταξη βιταμινών

Απώλειες βιταμινών

Αντιδράσεις αποικοδόμησης

### ENZYMATA

Δράση ενζύμων

Ονοματολογία – κατάταξη

Παράγοντες που επηρεάζουν τα ένζυμα

ΑΛΛΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γαλακτωματοποιητές

Γλυκαντικές ύλες

Ανεπιθύμητα συστατικά

ΠΕΨΗ

Πέψη στο στόμα

Πέψη στο στομάχι

Πέψη στο λεπτό έντερο

Θερμοδογόνια αξία τροφίμων

ΧΡΩΜΑ

Συστήματα μέτρησης χρώματος

Μυογλοβίνη

Χλωροφύλλη

ΓΕΥΣΗ – ΟΣΜΗ

Γεύσεις τροφίμων και που οφείλονται

Πορείες δημιουργίας αρώματος τροφίμων

ΚΡΕΑΣ

Δομή μύος

Ακαμψία θανάτου - παρέλευση

Συστολή μύος

Επίδραση των κατεργασιών

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ – ΑΒΓΑ

Μορφολογία αυγών

Μεταβολές κατά τη συντήρηση αυγών με διάφορες μεθόδους

## ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ

Ανατομία του κυττάρου

Αναπνοή οπωροκηπευτικών

Μεταβολές κατά τις διάφορες κατεργασίες

## ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

Μαλακό, δυνατό σιτάρι

Γλουτένη (σύσταση και ιδιότητες)

Κατεργασίες του σιταριού

Αρτομάζα

Υγροθερμική κατεργασία ρυζιού

Καλαμπόκι

Μαγιά – Προζύμη (ορισμός, σύσταση, διαφορές)

## ΕΥΦΡΑΝΤΙΚΑ

Στάδια παραγωγής κρασιού

Άρωμα οίνου

Στάδια παραγωγής μπίρας

Κατεργασία καφέ, μεταβολές

Τσάι μαύρο, πράσινο, του βουνού (ομοιότητες και διαφορές)

Στάδια κατεργασίας του κακάο, μεταβολές και προϊόντα

## ΟΣΠΡΙΑ – ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

Σημασία των οσπρίων στη διατροφή

Υδατάνθρακες οσπρίων

Σημασία των ξηρών καρπών στη διατροφή

