

1^ο ΕΠΑΛ ΕΥΘΣΜΟΥ
ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ: 2015-16

ΜΑΘΗΜΑ: ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΤΜΗΜΑΤΑ: ΓΤ1, ΓΤ2

Κεφάλαιο	Τίτλος κεφαλαίου	Σελίδες
1 ^ο	Θρεπτική αξία του κρέατος Το χρώμα του νωπού κρέατος	50-51 52-54
2 ^ο	Ορισμός και ταξινόμηση των προϊόντων κρέατος Σημασία του χλωριούχου νατρίου Σημασία των νιτρωδών και νιτρικών αλάτων Προϊόντα ωρίμανσης από τεμάχια κρέατος Πρώτες ύλες Προστιθέμενες ουσίες Αλλαντικά αέρος Προστιθέμενες ουσίες Άλλα προϊόντα Συντήρηση των προϊόντων κρέατος Αλλοιώσεις προϊόντων κρέατος κατά τη συντήρηση του	77-80 81 82 89 98 99-101 108-109 110-112 121-122 122-123 124-125
3 ^ο	Ορισμός κονσέρβας κρέατος Διάκριση των κονσερβών κρέατος	159-160 160-162
4 ^ο		
5 ^ο		
6 ^ο		
8 ^ο		
9 ^ο		
10 ^ο		

Η ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

Χαριζοπούλου Αθανασία