



ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

1. Διαδικασία διαχωρισμού ενός μικροοργανισμού από μίγμα.
4. Τρόφιμα που παράγονται με μεθόδους φιλικές προς το περιβάλλον, χωρίς τη χρήση συνθετικών λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων ή GMO.
5. Προστασία Γεωγραφικής Ένδειξης (αρκτικόλεξο)
6. Ουσίες που επιβραδύνουν την οξειδωση και παρατείνουν τη διάρκεια ζωής τροφίμων.
9. Η δυνατότητα εντοπισμού και παρακολούθησης ενός τροφίμου ή συστατικού του σε όλα τα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού.
11. Παθογόνο βακτήριο που προκαλεί τροφικές δηλητηριάσεις μέσω μολυσμένων ζωικών τροφίμων.
13. Μέθοδος διαχωρισμού συστατικών σε μίγμα τροφίμων.
14. Ο συνδυασμός της πιθανότητας έκθεσης σε έναν επιβλαβή παράγοντα και της σοβαρότητας των επιπτώσεών του.
17. Ακούσια ή εκούσια εισαγωγή επιβλαβών χημικών ουσιών στην τροφική αλυσίδα.
18. Ενισχυτικό γεύσης.
19. Ουσίες που δεν καταναλώνονται αυτούσιες ως τρόφιμα αλλά προστίθενται σκόπιμα για τεχνολογικούς σκοπούς (συντήρηση, χρώμα, γεύση).
20. Λέξη που σε συνδυασμό με άλλη λέξη ή φράση προηγείται της ημερομηνίας που αναγράφεται στη συσκευασία.
21. Χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στη γεωργία για την καταπολέμηση παρασίτων αλλά ενδέχεται να αφήνουν υπολείμματα στα τρόφιμα.
23. Ποσοτική μέθοδος ανάλυσης με αντιδράσεις εξουδετέρωσης ή οξειδοαναγωγής.
24. Η σκόπιμη αλλοίωση ή παραποίηση της σύστασης ενός τροφίμου με στόχο το οικονομικό όφελος.
25. Χημικές ουσίες που καταπολεμούν βακτήρια, υπάρχουν νομοθετικοί περιορισμοί στην χρήση τους και μπορεί να ανιχνευθούν ως κατάλοιπα σε τρόφιμα.
28. Το σύνολο των πληροφοριών που αναγράφονται ή συνοδεύουν ένα τρόφιμο και αφορούν τη σύνθεση, τη θρεπτική του αξία και τη χρήση του.
30. Χημική αντίδραση που οδηγεί σε υποβάθμιση τροφίμων, ιδιαίτερα λιπών (τάγγισμα).
33. Πλήρης εξουδετέρωση μικροοργανισμών από τρόφιμα ή εργαλεία.
35. Οργανισμοί στους οποίους έχει τροποποιηθεί το γενετικό υλικό με εργαστηριακή παρέμβαση (αρκτικόλεξο).
36. Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (αρκτικόλεξο)
37. Γένος βακτηρίων με ικανότητα ανάπτυξης σε ψυγείο ένα είδος του οποίου αποτελεί σημαντικό παθογόνο βακτήριο με περιπτώσεις θνησιμότητας.
38. Τεχνική ανάπτυξης μικροοργανισμών σε κατάλληλο θρεπτικό υπόστρωμα.
39. Μη κυτταρικός μικροοργανισμός που μπορεί να μολύνει τρόφιμα.
40. Χημική ένωση που σχηματίζεται κατά το ψήσιμο/τηγάνισμα τροφίμων πλούσιων σε άμυλο η οποία μπορεί να έχει καρκινογόνο δράση.

ΚΑΘΕΤΑ

2. Τοξικές ουσίες που παράγονται από ορισμένα είδη μυκήτων.
3. Πρόσθετα που επιμηκύνουν τη διάρκεια ζωής των τροφίμων.
5. Η σκόπιμη παροχή ψευδών ή παραπλανητικών πληροφοριών μέσω της επισήμανσης, παρουσίασης ή διαφήμισης του τροφίμου.
7. Φυσικές ή συνθετικές ουσίες που μπορεί να χρησιμοποιούνται παράνομα στην εκτροφή ζώων και να επηρεάζουν την ασφάλεια του τροφίμου.
8. Κύριο αίτιο γαστρεντερίτιδας από τρόφιμα, συχνά μέσω νωπών πουλερικών.
10. Μικρή ποσότητα τροφίμου για ανάλυση.
12. Οξύ γνωστό και ως βιταμίνη C με ισχυρές αντιοξειδωτικές ιδιότητες.
15. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (αρκτικόλεξο)
16. Ουσίες που δίνουν χρώμα στα τρόφιμα.
17. Ο κρατικός φορέας για τον έλεγχο της ασφάλειας και της ακεραιότητας των τροφίμων (αρκτικόλεξο).
22. Χρησιμοποιούνται σε αλλαντικά για διατήρηση και χρώμα.
26. Συστατικά ή ουσίες που προκαλούν υπερευαισθησία του ανοσοποιητικού συστήματος σε ορισμένα άτομα.
27. Χημική ουσία που χρησιμοποιήθηκε παράνομα σε νοθεία βρεφικού γάλακτος.
29. Θερμική επεξεργασία για μείωση παθογόνων και αλλοιογόνων μικροοργανισμών.
31. Νομικές ή διοικητικές ποινές για παραβίαση των κανόνων ασφάλειας.
32. Λαϊκή έκφραση που περιγράφει την αλλοίωση τροφίμων από πολυκύτταρους μύκητες που ευδοκούν σε υγρά τρόφιμα και μπορεί να παράγουν τοξίνες.
34. Διαδικασία ανάπτυξης μικροβίων υπό ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.