

## Εισαγωγή στην τεχνολογία οίνων και ποτών

[από το βιβλίο A.H.Varman J.P.Sutherland (2006) *Ποτά Τεχνολογία, χημεία και μικροβιολογία*, Εκδόσεις ΙΩΝ]

Συνιστάται στους υποψήφιους να δώσουν περισσότερη προσοχή στα παρακάτω:

- **Κεφ. 1. Μεταλλικό νερό και άλλα είδη εμφιαλωμένου νερού**  
Σελίδες: 13-22 (έως τέλος παραγράφου 1.3.3)  
Οι Πίνακες 1.2, 1.4, 1.5 είναι εκτός ύλης.
- **Κεφ. 2. Χυμοί φρούτων**  
Σελίδες: 35-51 (έως τέλος παραγράφου 2.2.3).
- **Κεφ. 3. Αναψυκτικά**  
Σελίδες: 77-97 (έως τέλος παραγράφου 3.2.1.)  
Οι Πίνακες 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 και 3.8 είναι εκτός ύλης.
- **Κεφ. 4. Τσάι**  
Σελίδες: 127-128 (το κεφάλαιο 4.1) και 147 (Από Κεφάλαιο 4.3) έως 156 (έως τέλος παραγράφου 4.3.2.).  
Ο Πίνακας 4.3 είναι εκτός ύλης.
- **Κεφ. 5. Καφές**  
Εικόνες 5.2 και 5.3 (Σελίδες 204 και 210).
- **Κεφ. 6. Κακάο, Σοκολάτα**  
Σελίδες: 241-242, 247 (Εικόνα 6.2) και 262-265.
- **Κεφ. 7. Αλκοολούχα Ποτα Ι: Μπίρα**  
Σελίδες: 279-281 (έως το τέλος της Παραγράφου 7.2.2) και 283-308 (έως το τέλος της Παραγράφου 7.3.10)  
Οι Πίνακες 7.2, 7.3 είναι εκτός ύλης.
- **Κεφ.8 Αλκοολούχα Ποτα ΙΙ: Κρασιά και συναφή Ποτά**  
Σελίδες: 339-352 [έως ...για τα αναψυκτικά (βλέπε 3.2.1.γ)]
- **Κεφ. 9. Αλκοολούχα Ποτα ΙΙΙ: Αποστάγματα**  
Σελίδες: 373-384 και 392-403 (από Παράγραφο 9.2.5 έως το τέλος της Παραγράφου 9.2.8)

ΟΛΑ ΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΚΑΙ ΟΙ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΕΙΝΑΙ ΕΚΤΟΣ ΥΛΗΣ