

中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构



- 自考名师全程视频授课，图像、声音、文字同步传输，享受身临其境的教学效果；
- 权威专家在线答疑，提交到答疑板的问题在 24 小时内即可得到满意答复；
- 课件自报名之日起可反复观看，不限时间、地点、次数，直到当期考试结束后一周关闭；
- 付费学员赠送 1G 超大容量电子信箱；及时、全面、权威的自考资讯全天 24 小时更新；
- 一次性付费满 300 元，即可享受九折优惠；累计实际交费金额 500 元或支付 80 元会员费，可成为银卡会员，购课享受八折优惠；累计实际交费金额 1000 元或支付 200 元会员费，可成为金卡会员，购课享受七折优惠（以上须在同一学员代码下）；

英语/高等数学预备班：英语从英文字母发音、国际音标、基本语法、常用词汇、阅读、写作等角度开展教学；数学针对有高中入学水平的数学基础的同学开设。通过知识点精讲、经典例题详解、在线模拟测验，有针对性而快速的提高考生数学水平。[立即报名！](#)

基础学习班：依据全新考试教材和大纲，由辅导老师对教材及考试中所涉及的知识进行全面、系统讲解，使考生从整体上把握该学科的体系，准确把握考试的重点、难点、考点所在，为顺利通过考试做好知识上、技巧上的准备。[立即报名！](#)

真题串讲班：教育部考试中心已经启动了自考的国家题库建设，熟练掌握自考历年真题成为顺利通过考试的保障之一。自考 365 网校与权威自考辅导专家合作，推出真题串讲班网上辅导课程。通过对课程的整体情况分析及近 3 次考试的真题讲解，全面梳理考试中经常出现的知识点，并对重点难点问题配合典型例题扩展讲解。串讲班课程在考前一个月左右开通。[立即报名！](#)

习题班：自考 365 网校与北大燕园合作推出，每门课程均涵盖该课程全部考点、难点，在线测试系统按照考试难度要求自动组卷、全程在线测试、提交后自动判定成绩。我们相信经过反复练习定能使您迅速提升应试能力，使您考试梦想成真！[立即报名！](#)

自考实验班：针对高难科目开设，签协议，不及格退还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

全国 2009 年 4 月高等教育自学考试 农产品加工试题 课程代码：02680

一、单项选择题（本大题共 15 小题，每小题 1 分，共 15 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1. 挂面生产时和面用水应选用（ ）
 - A. 硬水
 - B. 软水
 - C. 中等硬水
 - D. 极软水
2. 整形好的面包坯在烘烤前进行的短时间发酵过程称为（ ）
 - A. 称量
 - B. 搓圆
 - C. 醒发
 - D. 装盘
3. 毛油吸附脱色时可选用的吸附剂为（ ）
 - A. 高锰酸钾
 - B. 氧化铁
 - C. 活性炭
 - D. 氯化铁
4. 发酵法生产酒精的主要产物是（ ）
 - A. 水+CO₂
 - B. 甲醇+醋酸
 - C. 乙醇+CO₂
 - D. 醋酸+乙醇

5. 在淀粉制取工艺中，浸泡工艺常使用的浸泡剂是（ ）
- A. 盐酸
B. 亚硫酸
C. 亚硝酸
D. 柠檬酸
6. 小麦籽粒中含量最多的蛋白质是（ ）
- A. 麦胶蛋白
B. 球蛋白
C. 谷氨酰胺
D. 醇溶蛋白
7. 下列细菌中最耐热的是（ ）
- A. 肉毒杆菌
B. 大肠杆菌
C. 乳酸杆菌
D. 凝结芽孢杆菌
8. 优质泡菜的乳酸含量应达到（ ）
- A. 0.2—0.4%
B. 0.4—0.8%
C. 0.8—1.0%
D. 1.0—1.4%
9. 压榨制油中，排油的三要素是压力、粘度和（ ）
- A. 温度
B. 饼的成形
C. 湿度
D. 含油量
10. 大豆氮素成分中形成酱油鲜味物质的主要来源是（ ）
- A. 谷氨酸
B. 谷氨酰胺
C. α -谷氨酰天门冬氨酸
D. 谷氨酰甘氨酸
11. 菜籽油的生产一般采用的方法是（ ）
- A. 萃取法
B. 浸出法
C. 水代法
D. 压榨法
12. 胚芽米是一种营养丰富的精白米，要求保留胚芽的比例要达到（ ）
- A. 60%以上
B. 70%以上
C. 80%以上
D. 90%以上
13. 引起罐头食品平酸败坏的微生物是（ ）
- A. 厌氧性芽孢杆菌
B. 需氧性芽孢杆菌
C. 非芽孢杆菌
D. 霉菌
14. 成熟稻谷籽粒中含量最多的化学成分是（ ）
- A. 蛋白质
B. 脂肪
C. 淀粉
D. 粗纤维
15. 稻谷碾米工艺中，经过砻谷后进行的下一步工序是（ ）
- A. 清理
B. 碾米
C. 谷糙分离
D. 分级

28. 影响淀粉凝沉（回生）的因素有哪些？
29. 疏松剂在焙烤食品中有哪些作用？
30. 果蔬速冻加工前可以采取哪些措施进行护色？

五、论述题（本大题共 2 小题，第 31 小题 12 分，第 32 小题 13 分，共 25 分）

31. 试述鲜甘薯淀粉生产工艺要点，并说明生产中容易出现哪些质量问题？
32. 试述果酱类食品制作的基本原理，以一种原料为例，用箭头表示果酱的加工工艺流程和主要工艺参数。

自考365
www.zikao365.com

