

9. 维生素参加机体的代谢作用，为生物体提供能量。()
10. 在生理学上，有酸、甜、苦、辣这四种基本味。()
11. 水果的后熟作用与有关的酶促过程有关。()
12. 核苷酸和谷氨酸钠可起协同效应使鲜味增强。()
13. 化学物质纯正咸味的产生与解离的阳离子有关，而与阴离子无关。()
14. 一种物质的风味阈值越大，其味敏感性越强。()
15. 葡萄糖是测定甜味剂相对甜度的基准物质。()
16. 红曲色素和姜黄素是常用于食品中的天然着色剂。()
17. 含有机酸比较多的食品为酸性食品。()
18. 低甲氧基果胶形成凝胶时必须要有二价阳离子存在。()
19. 淡水鱼主要的臭气成分为三甲胺。()
20. 苋菜红是我国允许在食品中使用的色素。()

三、填空题（本大题共 10 小题，每空 1 分，共 20 分）

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

1. 在食品中天然的四吡咯色素主要包括_____和_____两大类。
2. 碘值是指 100 g 油脂_____，碘值越大，油脂的不饱和程度越_____。
3. 纤维素是由很多个_____通过_____结合而成的线型长链高分子化合物。
4. 除了直接或间接的酶促反应外，食品中香气物质的形成途径还包括_____和_____两种。
5. 在油脂加工中，精炼包括_____、_____、脱色和脱臭等工艺。
6. 大多数食品的吸湿等温线呈_____形，而且与解吸曲线不重合，这种现象叫_____。
7. 使互不相溶的两种液体的一种呈微滴状分散于另一种液体中的作用称为_____作用，其中量多的液体为_____相。
8. 酶促褐变的三个基本条件包括酚酶、_____和_____。
9. 食品中各种色素分子都是由_____和_____基团组成的，色素的颜色取决于它们的分子结构。
10. 食品中蛋白质含量的测定常用_____法，调味品酱油的质量常常根据其中的_____含量多少来评定。

四、名词解释（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

1. 淀粉糊化
2. 酸性食品和碱性食品

- 3.水分活度
- 4.蛋白质的变性作用
- 5.多酚类色素

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

- 1.何谓淀粉老化？说明制备方便稀粥的基本原理。
- 2.简述油脂在食品中的功能。
- 3.简述蛋白质热处理后对食品品质的有益作用。
- 4.在食品工业中应用最多的植物蛋白酶有哪三种？应用的主要作用是什么？
- 5.请解释：10%蔗糖溶液中添加 0.15%食盐→甜味效果增强
0.1%醋酸中添加 5~10%蔗糖→醋味降低，酸甜味适口



自考365
www.zikao365.com