



- 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!](#)

真题精讲班：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，推出真题精讲班网上辅导课程。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。精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!](#)

自考精品班：全力打造专属于学员个人的辅导计划，学员自入学当天便开始享受专属于自己的个性化辅导课程，专职教学辅导老师及班主任全程跟踪学员的学习情况，随时调整辅导方案，以保证学习计划的有效进行。帮助学员克服可能出现的学习上的怠倦、不良情绪的影响等情况。坚定考试必胜信念，并以最适合自己的方式，在短时间内掌握考试内容，全面提升学员的考试通过率。我们承诺，当期考试不通过，下期学费减半！[立即报名!](#)

全国 2009 年 7 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. 1% 的蔗糖溶液能产生的渗透压是（ ）
 - A. 70KPa
 - B. 90KPa
 - C. 110KPa
 - D. 130KPa
2. 苹果罐头生产时加注的液汁应为（ ）
 - A. 清水
 - B. 调味液
 - C. 糖液
 - D. 盐水
3. 五粮液、剑南春等四川名酒都属于（ ）
 - A. 酱香型酒
 - B. 清香型酒
 - C. 米香型酒
 - D. 浓香型酒

4. 食醋生产时醋酸发酵的温度应控制在 ()
- A. 10—20°C B. 20—30°C
 C. 30—40°C D. 40—50°C
5. 蔬菜腌制过程中利用的有益微生物是 ()
- A. 酵母菌 B. 乳酸菌
 C. 丁酸菌 D. 霉菌
6. 下列淀粉颗粒中，糊化温度最高的是 ()
- A. 马铃薯淀粉 B. 玉米淀粉
 C. 甘薯淀粉 D. 小麦淀粉
7. 正型乳酸发酵的最终产物是 ()
- A. 草酸 B. 乳酸
 C. 乙醇 D. 醋酸
8. 大部分植物油料都属于双子叶无胚种子，脂肪、蛋白质、碳水化合物主要分布在子叶内，分布在皮层内的是 ()
- A. 硬脂酸 B. 磷脂
 C. 矿物质 D. 氨基酸
9. 下列酿造酱油生产工序中，发酵前应该进行的工序是 ()
- A. 制曲 B. 发酵
 C. 淋油 D. 杀菌
10. 小磨麻油生产时采用的制油方法是 ()
- A. 压榨法 B. 熔融法
 C. 浸出法 D. 水代法
11. 咸面包发酵过程中，采用鲜酵母作为发酵剂时其用量一般应为面粉量的 ()
- A. 0.1—0.3% B. 0.3—0.5%
 C. 0.5—0.7% D. 1%以上
12. 低酸性食品罐头杀菌所需要的温度是 ()
- A. 75°C B. 85°C
 C. 100°C D. 121°C
13. 为了破坏酶的活性，尽量保持干制品的色泽，在干制前一般需要进行的工序是 ()
- A. 预冷 B. 清洗
 C. 烫漂 D. 切分
14. 葡萄糖值表示的是 ()
- A. 淀粉的水解程度 B. 淀粉的糊化程度
 C. 淀粉的老化程度 D. 淀粉的温度
15. 下列制品中属于焙烤制品的是 ()

- A. 米糕
C. 葡萄干
- B. 饼干
D. 豆奶

二、多项选择题（本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分）

在每小题列出的五个备选项中有二至五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、少选或未选均无分。

16. 小麦清理流程简称为麦路，其主要工序包括（ ）
- A. 筛选
C. 打麦
E. 刷麸
- B. 润麦
D. 着水
17. 食醋的品种繁多，归纳起来可分为（ ）
- A. 调味醋
C. 合成醋
E. 果醋
- B. 酿造醋
D. 再制醋
18. 按照国家标准，稻谷根据其粒形和粒质可分为（ ）
- A. 籼稻
C. 籼粳稻
E. 籼糯稻
- B. 粳稻
D. 粳糯稻
19. 下列加工方法中，运用无菌原理对食品进行保藏的方法有（ ）
- A. 罐藏
C. 腌制
E. 冷冻
- B. 辐照杀菌
D. 微波杀菌
20. 接枝淀粉具有很好的吸水性，可作为（ ）
- A. 增稠剂
C. 固化剂
E. 粘合剂
- B. 分散剂
D. 吸收剂

三、名词解释题（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

21. 生物学败坏
22. 脱胶
23. 砉谷
24. 一次发酵法
25. 淀粉老化

四、简答题（本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分）

26. 米糠和稻壳可以有哪些用途？
27. 衡量面筋工艺性能的指标有哪些？各指标的具体概念是什么？
28. 简述玉米淀粉生产中浸泡工艺使用亚硫酸的作用及浸泡条件。
29. 压榨法制油中轧坯的目的和要求是什么？
30. 简述氧化淀粉的特点及用途。

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. 分析引起罐头食品变质的原因有哪些？有哪些主要的败坏类型？
32. 试述浓香型大曲酒生产工艺及操作要点。

自考 365
www.zikao365.com

