

**中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构**

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证         | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考试通过率 辅导效果有保证    | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务    | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务  |

开设班次：（请点击相应班次查看班次介绍）

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程：

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论（财经类）	英语（一）	英语（二）	线性代数（经管类）
高等数学（工专）	高等数学（一）	线性代数	政治经济学（财经类）
概率论与数理统计（经管类）	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)

[课程试听>>](#)

[我要报名>>](#)

**浙江省 2010 年 4 月高等教育自学考试**  
**食品化学试题**  
课程代码：02514

**一、不定项选择题(本大题共 20 小题，每小题 1 分，共 20 分)**

在每小题列出的四个备选项中至少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、少选或未选均无分。

- 结合水的特点是( )
  - 在-40℃以上不结冰
  - 可以自由流动
  - 在食品内可以作为溶剂
  - 不能被微生物利用
- 下列糖中，属于单糖的是( )
  - 葡萄糖
  - 乳糖
  - 阿拉伯糖
  - 木糖
- 下列糖中属于非还原糖的是( )
  - 麦芽糖
  - 蔗糖
  - 果糖
  - 棉籽糖
- 用于判断油脂中脂肪酸不饱和程度的特征常数有( )
  - 皂化值
  - 酯值
  - 碘值
  - 酸价
- 下列氨基酸中是必需氨基酸的有( )
  - 苏氨酸
  - 谷氨酸



- C. 淀粉  
D. 糖原
17. 根据淀粉酶的作用特点, 可将其分为( )
- A.  $\alpha$ -淀粉酶  
B.  $\beta$ -淀粉酶  
C. 葡萄糖淀粉酶  
D. 异淀粉酶
18. 以下属于碱性食品的是( )
- A. 谷类  
B. 肉类  
C. 蔬菜  
D. 水果
19. 下列酶中, 在食品工业常用于肉的嫩化的酶是( )
- A. 胰蛋白酶  
B. 菠萝蛋白酶  
C. 胃蛋白酶  
D. 凝乳酶
20. 以下物质中属于苦味物质的是( )
- A. 茶碱  
B.  $\alpha$ -酸  
C. 肌苷酸  
D. 可可碱

**二、判断题 (本大题共 20 小题, 每小题 1 分, 共 20 分) 判断下列各题, 正确的在题后括号内打“√”, 错的打“×”。**

1. 水分的含量与食品的腐败变质存在着必然、严格的关系。( )
2. 纤维素与直链淀粉一样, 也是由葡萄糖构成, 不同的是纤维素通过  $\alpha$ -1,6 糖苷键连接而成。( )
3. 在碱处理的过程中可使色氨酸和赖氨酸等氨基酸发生构型变化, 由 L 型变为 D 型, 营养价值降低。( )
4. 含直链淀粉多的食品在保藏过程中易老化、返生。( )
5. 含花青素的水果在加工过程中, 有时添加亚硫酸盐或二氧化硫, 使其中的花青素更加稳定。( )
6. 由淀粉生产葡萄糖只需使用  $\alpha$ -淀粉酶就可以。( )
7. 在食品加工过程中, 热处理对蛋白质的营养价值总是有利的。( )
8. 对任何食品来讲, 苦味都不是一种好的味感。( )
9. 高甲氧基果胶形成凝胶的条件是高浓度的糖和二价离子存在。( )
10. 油脂无异味时说明油脂尚未氧化。( )
11. 胡萝卜素中  $\beta$ -胡萝卜素的生物效价最高。( )
12. 油脂氢化后由于脂溶性的维生素被破坏, 因此作为食用油脂其营养价值会有所下降。( )
13. 维生素摄入越多为好。( )
14. 纤维素是由葡萄糖组成的, 故易被人体消化吸收。( )
15. 高脂食品脱水, 使其  $A_w$  降低至 0.2 以下, 对其保藏是有利的。( )
16. 油脂的熔点受油脂分子组成的影响, 含不饱和酸越多, 碳原子数目越少, 熔点越低。( )
17. 美拉德反应产生风味物质的途径属于酶直接作用。( )

18. 甲基纤维素具有热凝胶重要功能，因此，添加在油炸食品中，可降低食品的吸油率。（ ）
19. 面包放入-4℃冰箱中存放后，产生回生口感。（ ）
20. 硫胺素在酸性介质中稳定。（ ）

### 三、填空题(本大题共 15 小题，每空 1 分，共 30 分)请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

1. 结合水是指食品的非水成分与水通过\_\_\_\_\_结合的水。又可分为单分子层结合水和\_\_\_\_\_。
2. 吸湿等温线是恒定温度下，以水分含量为纵坐标，以\_\_\_\_\_为横坐标所作的图，同一食品的吸附等温线和解吸等温线不完全一致，这种现象叫做\_\_\_\_\_。
3. 反复使用的油炸油品质降低，黏度\_\_\_\_\_，发烟点\_\_\_\_\_。
4. 蛋白质过度热加工处理后的危害作用有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等。
5. 叶绿素中含有的金属元素是\_\_\_\_\_，叶绿素在酸性条件下生成暗橄榄褐色的\_\_\_\_\_。
6. 根据矿物质元素在生物体内的含量通常将其分为两大类：一类是\_\_\_\_\_，一类是\_\_\_\_\_。
7. 食品的化学组成为\_\_\_\_\_和非天然成分，非天然成分又可分为\_\_\_\_\_和污染物质。
8. 维生素 E 又称为\_\_\_\_\_，在油脂中具有\_\_\_\_\_功能。
9. 绝大多数酶是蛋白质，结合蛋白质类的酶除蛋白质部分外，还有非蛋白质部分，即辅因子，组成酶的蛋白质部分叫做酶蛋白，辅因子部分叫做\_\_\_\_\_或者\_\_\_\_\_。
10. 铁在食物中有两种存在形式，即\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
11. 人体缺铁易导致\_\_\_\_\_；缺碘易导致\_\_\_\_\_。
12. 精炼可以使油脂的品质提高，但精炼过程也会造成油脂中\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等物质的损失。
13. 甘草苷是\_\_\_\_\_味成分；谷氨酸一钠是\_\_\_\_\_味成分。
14. 在转氨酶、消旋酶、乳酸脱氢酶和脂肪酶中，属于水解酶的是\_\_\_\_\_，属于氧化还原酶的是\_\_\_\_\_等。
15. 环状糊精是由 D-吡喃葡萄糖通过\_\_\_\_\_糖苷键连接而成的一类结构比较独特的碳水化合物，它的分子结构中\_\_\_\_\_间形成了具有\_\_\_\_\_的空穴，因此可以包含如香精油、胆固醇等脂溶性物质。

### 四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分)

1. 水分活度
2. 淀粉糊化
3. 味的相乘现象
4. 蛋白质的等电点
5. 乳化剂

### 五、简答题(本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分)

1. 试介绍食品中单糖和低聚糖的功能。

2. 解释油脂酸败的原因，如何避免或减慢油脂的酸败？
3. 什么叫蛋白质的变性？影响蛋白质的变性因素有哪些？
4. 肉制品常用亚硝酸盐作发色剂，其原理是什么？有何利弊？



自考365  
www.zikao365.com