

- |  |   |
|--|---|
| <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 10 月高等教育自学考试 食品科学导论试题 课程代码：01616

### 一、填空题(本大题共 14 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。

- 大米中葡萄糖、蔗糖、\_\_\_\_\_、纤维素等都属于糖类化合物。
- 超滤是现代膜过滤技术之一，是一种\_\_\_\_\_的滤膜方法，对溶液中大小不同的溶质分子进行过滤，将溶液中大分子和悬浮固体滞留，而水、盐和分子量小的分子可通过半渗透滤膜而获得滤清液。
- 食品的生产过程主要有：流体输送、\_\_\_\_\_、过滤、\_\_\_\_\_、制冷、蒸发、结晶、吸收、蒸馏、粉碎、乳化、萃取、吸附、干燥等。
- 加工食品过程中气力输送以输送粉状、\_\_\_\_\_、纤维状的物料及小块物料为对象。
- 蒸发浓缩是通过\_\_\_\_\_沸腾将水分除去，在沸腾时所产生的\_\_\_\_\_被分离后，则剩下浓缩物。
- 烘烤的面包、饼干等点心表面呈现褐变是因为具有\_\_\_\_\_的醛糖和蛋白质或氨基酸中的氨基发生的一类非酶褐变。褐变受\_\_\_\_\_、氧气、水分、金属离子等因素的影响，控制这些条件可以防止或产生。
- 食品包装一般工艺过程 充填、灌装、封口或\_\_\_\_\_为食品包装主要过程，包装容器或材料的清洗、烘干、\_\_\_\_\_等为食品包装的前期过程。
- 人类对食品的要求主要体现在“安全、营养、健康、\_\_\_\_\_、方便”上。
- 食品加工的目标不仅是保证其\_\_\_\_\_性和合适的货架寿命，还需要在食品营养成分的保护、食品感官性质等方面给予足够关注。
- 食品在冷却过程中的水分蒸发造成的干耗除与食品的种类有关外，还与食品和冷却介质\_\_\_\_\_的温度、介质的湿度、介质的流速有关。

11. 建立关键控制点；\_\_\_\_\_分析；确定关键控制点；建立\_\_\_\_\_限值；当监视体系显示某个关键控制点失控时确立应当采取的纠正措施；建立验证程序以确认 HACCP 体系运行的有效性；建立文件化的体系，是食品法典委员会提出的七个原理。
12. 食品变质的主要原因包括如下几个方面：食品自身中的酶和其他化学反应的活力；虫、寄生虫和鼠的侵袭；\_\_\_\_\_的生长和活力；对某一食品不适当的温度；失去或得到水分；与氧的反应；光；机械的\_\_\_\_\_或机械损伤；时间。
13. 微生物引起食品变质的基本条件：食品的营养成分、食品的 PH 值、食品的水分、食品的\_\_\_\_\_、食品的环境条件。
14. 碳水化合物在氧化过程中生成的\_\_\_\_\_对于脂肪完全氧化成水和二氧化碳是必要的。

## 二、判断题(本大题共 15 小题，每小题 2 分，共 30 分)

判断下列各题，正确的在题后括号内打“√”，错的打“×”。

1. 基因工程是指用酶学方法，将异源基因与载体 DNA 在体外进行重组，将形成的重组子转入受体细胞，将异源基因在其中复制表达，从而改造生物特性，大量生产出目标产物的高新技术。( )
2. 食品标签是指食品包装容器上或附于食品包装上的一切标签、吊牌、文字图形以及其他说明物。( )
3. 目前仅认为亚麻酸是必需脂肪酸。( )
4. 酸牛乳出售前应在低温条件(2~8℃)下储存，储存时间不应超过 72h，运输时采用冷藏车。( )
5. 控制肉腐败的方法主要有：添加食品防腐剂、辐射处理、加工过程的控制。( )
6. 酶是一种生物催化剂，是由生物的活细胞产生的有催化功能的蛋白质。( )
7. 鲜牛乳预处理主要包括净乳、冷却、贮乳、标准化等步骤。( )
8. 蛋白质主要由碳、氢、氧、氮组成，但通常还包含少量的硫、磷、铁、铜、碘、锌和钼等元素。( )
9. 多酶类植物胶的性质之一是：由重复单位的半乳糖醛酸形成长链构成。( )
10. 植物油的提取方法有：压榨法、浸出法。( )
11. 灭菌乳可分为两类，即超高温灭菌乳和保持灭菌乳。( )
12. 纤维素和半纤维素的性质之一是：吸附胆汁酸、胆固醇等有机分子。( )
13. 包装材料的发展趋势:包装材料减量化、材料使用安全化、包装材料智能化、结构形成新颖化。( )
14. ISO22000 引用了食品法典委员会提出的初始步骤包括：建立 HACCP 小组；产品描述；预期使用；绘制流程图；现场确认流程图。( )
15. 蛋白质的变性是指涉及一级结构的蛋白质的分子空间结构发生改变的过程。( )

## 三、名词解释(本大题共 4 小题，每小题 4 分，共 16 分)

1. 脱气
2. D 值
3. 灭菌
4. 色

## 四、简答题(本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分)

1. 碳水化合物的营养价值包括哪几个方面？

2.维生素在体内作用包括哪几个方面?

3. 冷藏后熟。

4.平衡浓缩。

### 五、论述题(本大题 14 分)

什么是食品营养学, 主要包括哪些内容?

