自考365 www.zikao365.com
全天 24 小时服务咨询电话 010-82335555 免费热线 4008135555
中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构

☑ 上市公司 实力雄厚 品牌保证
☑ 权威师资阵容 强大教学团队
☑ 历次学员极高考试通过率 辅导效果有保证
☑ 辅导紧跟命题 考点一网打尽
☑ 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓
☑ 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解
☑ 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务
☑ 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
食品原料学试题
课程代码：03284

一、单项选择题(本大题共 15 小题，每小题 2 分，共 30 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.下列粮油原料的淀粉中糊化温度最低的是(　　)

A.糯米　　B.玉米

C.籼米　　D.高粱

2.β-淀粉酶水解支链淀粉的最终产物是(　　)

A.葡萄糖和麦芽糖　　B.β-极限糊精和麦芽糖

C.麦芽糖　　D.异麦芽糖

3.正常纯鲜牛乳的乳酸含量范围是(　　)

A.0.15~0.18%　　B.0.1~0.2%

C.0.18~0.20%　　D.0.15~0.25%

4.果蔬中不同有机酸的感觉阈值（所能感受到酸味的最低浓度）最低的是(　　)

A.苹果酸　　B.柠檬酸

C.酒石酸　　D.草酸

5.下列不属于碱性食品的是(　　)

A.胡萝卜　　B.甘蓝

C.山楂　　D.牛肉

6.果蔬切开后清洗时，下列色素类物质损失最多的是(　　)

A.叶绿素　　B.叶黄素

C.花青素　　D.番茄红素

7.胶原蛋白是肉肌体中含量最丰富的简单蛋白质，胶原蛋白中哪种氨基酸最多？(　　)

A.甘氨酸　　B.脯氨酸

C.色氨酸　　D.蛋氨酸

8.挥发性盐基氮是判断鱼新鲜度的重要指标，腐败鱼肉的挥发性盐基氮含量一般超过(　　)

A.10mg/100g　　B.20mg/100g

C.40mg/100g　　D.50mg/100g

9.鱼贝类中含有较多的 n-3 系多不饱和脂肪酸，EPA 便是其中之一，它的全称是(　　)

A.花生四烯酸　　B.二十碳五烯酸

C.二十二碳六烯酸　　D.亚麻酸

10.K 值是用来判断鱼类新鲜度的指标之一，新鲜鱼肉的 K 值应当小于(　　)

A.10%　　B.20%

C.40%　　D.80%

11.下列因素不能促进肉成熟的是(　　)

A.低温　　B.电刺激

C.加入少量磷酸盐　　D.注入木瓜蛋白酶

12.我国规定花生及其制品中真菌毒素黄曲霉毒素 AFB1 最大允许量为(　　)

A.1mg/Kg　　B.0.1mg/Kg

C.1μg/Kg　　D.20μg/Kg

13.下列何种情况下肉毒梭状芽孢杆菌既不能繁殖也不能产生毒素？(　　)

A.pH<5.0　　B.pH>8.0

C.环境温度低于 10℃　　D.环境温度高于 40℃

14.下列不属于食源性致病菌的是(　　)

A.肉毒梭状芽孢杆菌　　B.枯草芽孢杆菌

C.志贺氏菌　　D.变形杆菌

15.下列关于特产食品原料说法不正确的是(　　)

A.虫草具有很强的价值主要是因为其含有较多的蛋白质和糖类

B.蜂花粉是一种完全蛋白质，含有全部人体必需的 8 种氨基酸

C.人工培养的虫草与天然虫草化学成分基本一致，并具有广泛的药理作用

D.银杏叶的主要活性成分是黄酮类化合物

二、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.粮油食品原料中简单蛋白质根据其溶解性可以分为四类，即胶蛋白、谷蛋白、_____和_____。

2.淀粉的重复结构单位是_____，壳聚糖的重复结构单位是_____。

3.小麦蛋白质中两种人体必需氨基酸_____和_____较少，因此营养价值不如动物蛋白质。

4.蛋黄指数和蛋白指数是判断禽蛋新鲜度的重要指标，蛋黄指数是用蛋黄_____的比值表示，蛋白指数是用_____的质量之比来表示。

5.果蔬的酸味是由果蔬的_____决定的。

6.牛乳中含量最多的双糖是_____，它是由两个单糖分子通过_____键连接而成。

7.肉类脂肪中含有 20 多种脂肪酸，其中含量最多的两种脂肪酸是_____和_____。

8.肉浸出物中的_____与_____之间的非酶促褐变反应对肉的风味具有重要作用。

9.我国国家标准中稻谷的质量是以_____和_____为定等级的基础，共分为 5 个等级。

10.食品原料中的危害是指对食品原料安全和质量的危害，主要包括_____、_____和_____。

三、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

1.PSE 肉

2.水产品冻结前表面保护处理

3.绿色食品

4.乳的吉尔涅尔度（即°T）

5.果蔬品质

四、简答题(本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分)

1.简述葡萄糖淀粉酶和异淀粉酶水解特点及水解支链淀粉的最终产物。

2.简要说明果蔬的感官评定主要包括哪些内容？

3.鱼死后僵硬期主要生物化学变化有哪些？

4.什么是肉的变质？肉变质的原因有哪些？

5.鱼贝类新鲜度判断方法有哪些？

五、论述题(本大题 10 分)

肉的颜色是影响肉品质与商品价值的重要因素，试论述影响肉颜色的因素有哪些？