

- |  |   |
|--|---|
| <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 2011 年 7 月高等教育自学考试 食品贮运学试题 课程代码: 01968

### 一、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

1. 蛋白质变性
2. 冷害
3. 粮食陈化
4. 生物防治
5. 食品辐照处理

### 二、填空题(本大题共 9 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. 按照加工程度不同, 食品可以分为\_\_\_\_\_食品和\_\_\_\_\_食品。
2. 易腐性食品特点是: \_\_\_\_\_差, 容易\_\_\_\_\_。
3. 类胡萝卜素根据结构分为两大类: \_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
4. 呼吸途径的主要种类: \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、磷酸戊糖支路途径
5. 病原菌入侵的主要途径: 直接侵入、\_\_\_\_\_侵入、\_\_\_\_\_侵入。
6. 果蔬采后常见的生理失调主要有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、营养失调。
7. 栅栏种类包括: \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、微生物性、其他。
8. 气调贮藏原理: 对食品\_\_\_\_\_活动影响、对\_\_\_\_\_影响、对\_\_\_\_\_影响。
9. 冷冻水产品冻藏中的质量变化: 干耗、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、持水性变化。

### 三、单项选择题(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.胡萝卜素类包含( )  
A.玉米黄素  
B.番茄红素  
C.矢车菊色素  
D.柑橘黄素
- 2.没有还原性的糖是( )  
A.蔗糖  
B.果糖  
C.葡萄糖  
D.淀粉糖浆
- 3.酸奶中的主要有机酸是( )  
A.柠檬酸  
B.苹果酸  
C.乙酸  
D.乳酸
- 4.不属于食品质地测定的仪器是( )  
A.剪压测试仪  
B.食品流变仪  
C.淀粉粉力仪  
D.色差仪
- 5.黄瓜采后正常沙藏中发糠的原因是( )  
A.种子生长  
B.呼吸过低  
C.欧氏杆菌感染  
D.湿度太高
- 6.长期贮藏后的马铃薯比新鲜马铃薯的容易腐烂的原因是( )  
A.不容易形成木栓层  
B.水分含量升高  
C.高分子物质降解  
D.糖含量变高
- 7.属于抑制乙烯和受体结合的物质是( )  
A.ACC  
B.AVG  
C.AOA  
D.1-MCP
- 8.种子后熟期间的变化主要是( )  
A.合成大分子物质  
B.氨基酸增加  
C.水解酶活性增加  
D.脂肪酸增加
- 9.休眠期的生理生化特性是( )  
A.疏水物质减少  
B.胞间连丝中断  
C.赤霉素增加  
D.低分子化合物增加
- 10.新鲜甜玉米贮藏过程中( )  
A.单糖合成淀粉和纤维素  
B.美拉德反应造成褐变  
C.淀粉水解变甜  
D.原果胶水解变软
- 11.真空冷却适用于( )  
A.鸡蛋  
B.猪肉胴体

- C.叶菜  
D.大海鱼
- 12.果蔬气调库的不需要的设备是( )  
A.压力平衡设备  
B.二氧化碳产生设备  
C.降氧机  
D.制冷设备
- 13.铁系脱氧剂最适合( )  
A.充分干燥的蔬菜  
B.牛奶贮藏罐  
C.真空包装腌菜  
D.半干半潮食品
- 14.适合气调的蔬菜是( )  
A.萝卜  
B.马铃薯  
C.冬瓜  
D.蒜苔
- 15.活鱼运输下列哪个措施有利成活?( )  
A.运输前喂饱  
B.快速降温  
C.水中加氯消毒  
D.经常换水
- 16.稻谷贮藏促进陈化的措施是( )  
A.去壳贮藏  
B.充分干燥  
C.低温  
D.低氧气
- 17.鲜乳保鲜不能用的技术是( )  
A.加过氧化氢  
B.加抗生素  
C.快速降温  
D.搅拌
- 18.脱水青菜在贮藏期发生褐变最主要原因是( )  
A.吸收水分  
B.脂肪太高  
C.氧气太多  
D.微生物作用
- 19.火腿真空包装的作用是( )  
A.控制霉菌  
B.控制革兰氏阴性菌  
C.控制革兰氏阳性菌  
D.控制酵母
- 20.汽车上震动最大的地方是( )  
A.前部最上面  
B.前部最下面  
C.后面最上面  
D.后面最下面

#### 四、简答题(本大题共 6 小题, 每小题 5 分, 共 30 分)

- 1.我国食品贮藏存在问题综合分析。
- 2.呼吸与果蔬耐藏性和抗病性的关系。
- 3.举例说明栅栏技术在肉制品加工中应用。
- 4.怎样做好气调库管理?
- 5.怎样做好鲜切果蔬加工过程的质量管理?

6.简述如何正确选用预冷方法。

**五、论述题(本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)**

1.论述食品冷冻中的变化。

2.如何做好食品运输环境及其控制？



自考365  
www.zikao365.com