

- 6.先吃甜食，接着饮酒，酒似乎变的有点苦味，这种现象为()
- A.对比
B.拮抗
C.相乘
D.变调
- 7.牛奶、干酪的加工中利用_____作用后释放短链的游离脂肪酸，产生良好的风味和香气。()
- A.淀粉酶
B.蛋白酶
C.脂肪酶
D.果胶酶
- 8.油脂精炼时，沉降和脱胶处理主要是清除()
- A.气味
B.游离脂肪酸
C.胡萝卜素
D.磷脂
- 9.存在于_____区的水，是食品中吸附最牢固和最不易流动的水。()
- A.I
B.III
C.II
D.I、II
- 10._____往往比其它味感更大，更易被觉察到。()
- A.甜味
B.咸味
C.酸味
D.苦味

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至少有两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。

- 1._____是我国允许使用的合成甜味剂。()
- A.甜叶菊苷
B.糖精
C.氨基酸
D.甘草
E.甜蜜素
- 2.从生理学的角度看，_____属于基本味感。()
- A.甜
B.辣
C.涩
D.酸
E.咸
- 3.引起蛋白质变性的物理因素有()
- A.紫外线照射
B.超声波
C.加压
D.有机溶剂
E.射线照射
- 4.一般油脂的制取方法有()
- A.浸出法
B.机械分离法
C.熬炼法
D.压榨法
E.氢化

- 5.低聚果糖作为保健食品的主要功能有()
- A.低热量
B.水溶性膳食纤维
C.抗龋齿
D.抑制肠内腐败菌
E.使体内双歧杆菌增殖

三、判断题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

判断下列各题,正确的在题后括号内打“√”,错的打“×”。

- 1.淀粉在偏酸或偏碱性条件下容易老化。()
- 2.如果水分活度 A_w 低于微生物发育所必需的最低 A_w 时,微生物即可导致食品变质。()
- 3.半纤维素是膳食纤维的重要组成成分。()
- 4.油脂脱色常用活性白土。()
- 5.各种果胶物质的甲氧基含量相同。()
- 6.粮谷表皮,豆类,干果,坚果,酵母及动物心、肝、肾、脑、蛋中含有丰富的维生素 B_1 。()
- 7.风味物质的呈味性能与分子结构无特异性关系。()
- 8.大部分果蔬、豆类属酸性食品,因其中有机酸种类多,含量高。()
- 9.类胡萝卜素热稳定性差,但抗氧化性能较好。()
- 10.家用油脂可用金属罐装。()

四、填空题(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 1.油脂含不饱和酸越_____,碳原子数目越_____,熔点越低。
- 2.食品中结合水的含量越_____,水分活度越_____。
- 3.过氧化值用于衡量_____的氧化程度,达到最高值后开始_____。
- 4._____的咸味最纯正,未精制的粗食盐因含 KCl 等略带_____味。
- 5.水产品中最具代表性的气味是_____,其主要成分是_____。

五、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 4 分,共 20 分)

- 1.蛋白质的变性
- 2.油脂氢化
- 3.自由水
- 4.味的相乘
- 5.生色基

六、简答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

- 1.反复使用的油炸油品质降低表现在哪些方面?
- 2.简述蛋白质形成凝胶的机理。
- 3.简述油脂制取工艺中熬炼法的工艺要点。
- 4.食品中矿物质损失的原因有哪些?

5.影响味觉的因素有哪些?

