

6. 发酵酸乳所用的两种基本菌种是()
- A. 嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌 B. 双歧杆菌和嗜酸乳杆菌
C. 嗜热链球菌和双歧杆菌 D. 双歧杆菌和保加利亚乳杆菌
7. 牛乳中含量最多的碳水化合物是()
- A. 蔗糖 B. 果糖
C. 半乳糖 D. 乳糖
8. 下列食品添加剂中, 主要参与腌肉制品发色反应的是()
- A. 蔗糖 B. 磷酸盐
C. 亚硝酸盐 D. 谷氨酸钠
9. 某牛肉罐头的杀菌公式表示为 $\frac{t_1 - t_2 - t_3}{\theta} p$, 其中表示为升温时间的是()
- A. t_1 B. t_2
C. t_3 D. θ
10. 下列干燥方法中, 不属于空气对流干燥的是()
- A. 流化床干燥 B. 柜式干燥
C. 滚筒干燥 D. 气流干燥
11. 在消毒奶生产过程中, 标准化操作是调整下列哪种乳成分的含量()
- A. 蛋白质 B. 维生素
C. 微量元素 D. 脂肪
12. 水果饮料中原果汁的含量一般不低于()
- A. 10g/L B. 25g/L
C. 50g/L D. 100g/L
13. 顺流隧道式干燥设备中物料出口的一端是()
- A. 冷端 B. 热端
C. 干端 D. 湿端
14. 不同辐射的穿透能力不同, 下列四种辐射线中, 穿透能力最强的是()
- A. α 射线 B. β^+ 射线
C. β^- 射线 D. γ 射线
15. 下列四种关于导湿系数的表述中, 正确的是()
- A. 食品水分含量与导湿系数无关 B. 食品水分含量越高则导湿系数越大
C. 食品水分含量越高则导湿系数越小 D. 食品的温度越高则导湿系数越大
16. 逆流隧道式干燥设备中干燥介质出口的一端是()
- A. 顺端 B. 热端
C. 冷端 D. 湿端

17. 软饮料中的乙醇含量范围一般是()
- A. 0.1%~0.2%之间 B. 0.2%~0.4%之间
C. 1%以上 D. 0.5%以下
18. 下列操作中, 能够防止食品冻藏过程中冰晶体成长的是()
- A. 冻藏温度尽量低 B. 缓慢冻结
C. 冻藏温度尽量高 D. 冻藏温度交替变化
19. 下列选项中, 一般作为食品冷藏温度的是()
- A. -1~8°C B. 12~18°C
C. -15~-25°C D. -25~-40°C
20. 与肉制品持水性和粘结性联系最密切的蛋白质是()
- A. 肌球蛋白 B. 肌动蛋白
C. 肌原蛋白 D. 肌粒蛋白

二、填空题(本大题 18 小题, 每空 1 分, 共 35 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

1. 食品的速冻方法常用的有三种, 分别是_____、_____和_____。
2. 食品干制过程中导湿温性的推动力是_____。
3. 能够抑制微生物引起的腐败变质、延长食品保藏期的食品添加剂, 被称为_____, 也被称为_____。
4. 用于辐射保藏食品的放射性同位素辐射源主要有两种类型, 分别是_____和_____。
5. 果汁型碳酸饮料中原果汁的含量一般不低于_____。
6. Z 值是杀菌时间变化_____倍所需要相应改变的温度数, 单位为_____。
7. 食品的功能有多种, 其中最主要的功能是_____。
8. 将牛奶在 20°C 下调节 pH 至 4.6, 沉淀出来的蛋白是_____, 不能沉淀的蛋白质是_____。
9. 食品热处理过程根据目的不同可分为两类, 分别是_____和_____。
10. 从食品安全和人类健康的角度, 根据 pH 值可将食品分为 2 大类, 分别是_____和_____。
11. 食品物料的腌制过程实际是_____和_____相结合的过程。
12. 食品的水分吸附等温线 (MSI) 是_____与_____之间的关系曲线。
13. 在果蔬的气调贮藏中主要应用的气体有三种, 分别是_____、_____和_____。
14. 肌肉组织是构成肉的主要组成部分, 可分为三类, 分别是_____、_____和_____。
15. 辐照化学效应的强弱常用 G 表示, 它是指被照射物质中每吸收_____eV 能量所产生化学变化的分子数量。
16. 从食品中除去水分有两种操作形式, 分别是_____和_____。
17. 食品的腌制方法常用的有四种, 除混合腌制外, 另外三种分别是_____、_____和_____。
18. 低热量型碳酸饮料的成品热量一般低于_____KJ/100mL。

三、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 4 分, 共 20 分)

1. 酸乳

- 2.导湿性
- 3.F₀ 值
- 4.冷点
- 5.食品冻结

四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

- 1.对食品进行巴氏杀菌的主要目的是什么?
- 2.罐藏食品的主要腐败变质现象是什么?
- 3.简要说明选用合理干制工艺条件的基本原则。
- 4.简要说明二次发酵法生产面包的基本流程。产品的特点是什么?
- 5.食品抗氧化剂的抗氧化作用原理是什么?



自考365
www.zikao365.com