



- C.碎冰冷却  
D.真空冷却
- 5.用于鲜切果蔬的包装中，\_\_\_\_\_是将产品密封在一定的容器中，然后抽除其内空气，以降低包装内压力的方法。  
( )  
A.自发气调包装  
B.半真空包装  
C.活性包装  
D.充气气调包装
- 6.食品在贮藏、运输过程中和空气中的氧发生化学反应，出现褪色、变色、产生异味异臭等现象，使食品质量下降，甚至不能食用；这种现象在含油脂多的食品中尤其严重，通常称为油脂的( )  
A.碱化  
B.干耗  
C.酸败  
D.冻结烧
- 7.利用鲜活产品本身的呼吸作用来降低贮藏环境中的 O<sub>2</sub> 浓度和提高 CO<sub>2</sub> 浓度从而延长产品的贮藏寿命的一种贮藏方法是( )  
A.自发气调  
B.人工气调  
C.限气贮藏  
D.低温贮藏
- 8.外源乙烯会使跃变型果实( )  
A.跃变提前出现  
B.跃变推迟出现  
C.跃变时间不变化  
D.呼吸强度增加
- 9.苹果\_\_\_\_\_会引起果实内部木栓化，其特征是果肉内陷。( )  
A.缺硼  
B.缺钙  
C.缺铁  
D.缺钾
- 10.苦味物质中，食品卫生法允许\_\_\_\_\_作为饮料添加剂。( )  
A. α 酸  
B.奎宁  
C.碱性氨基酸  
D.柚皮苷

## 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.焙烤或烘烤香气是综合特征类香气，主要包括( )  
A.吡嗪类  
B.吡咯类  
C.呋喃类  
D.酯类物质  
E.噻唑类
- 2.食品的褐变按其变色机理可分为\_\_\_\_\_两类。( )  
A.酶促褐变  
B.抗坏血酸氧化反应  
C.美拉德反应  
D.非酶促褐变  
E.羰氨反应

- 3.目前使用的氮气发生器有四种类型为( )
- A.燃烧式制氮机 B.硝酸裂解制氮机  
C.碳分子筛制氮机 D.空心纤维膜制氮机  
E.裂解氨制氮机
- 4.理想的拮抗菌应具有的特点是( )
- A.低成本规模生产  
B.遗传性稳定  
C.具广谱抗菌性, 不产生对人有害的代谢产物  
D.以较低的浓度在产品表面上生长和繁殖的能力  
E.抗杀虫剂、对寄主不致病
- 5.运输环境条件的调控是减少或避免食品破损、腐烂变质的重要环节, 所以在运输中要考虑以下因素( )
- A.振动 B.温度  
C.湿度 D.气体  
E.装载与堆码

### 三、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。

- 1.花青素类存在于植物细胞液中, 构成水果、蔬菜、花卉等的美丽色彩, 花青素的基本结构母核是\_\_\_\_\_；花青素为水溶性色素, 在自然状态下以\_\_\_\_\_形式存在。
- 2.根据油脂氧化过程中氢过氧化物产生的途径不同可将油脂的氧化划分为: \_\_\_\_\_、光氧化和\_\_\_\_\_。
- 3.在生理温度范围内, 温度升高 10℃时呼吸速率与原来温度下呼吸速率的比值即为\_\_\_\_\_, 即  $Q_{10}$  来表示。
- 4.一定温度下, 一定量的产品进行呼吸时所吸入的氧气或释放二氧化碳的量称为\_\_\_\_\_。
- 5.辐射处理照射剂量不同所起的作用有差别, \_\_\_\_\_剂量可抑制代谢, 延长果蔬贮期, 阻止真菌活动等。
- 6.鳕鱼肉在冻结贮藏中会发生褐变, 这是还原糖与氮化合物的反应, 称为\_\_\_\_\_。
- 7.利用  $\gamma$  射线、X 射线以及电子束等电离辐射射线与物质作用产生的物理效应、化学效应和生物效应, 达到杀虫灭菌、防止霉变、提高食品的卫生质量、保持营养品质、风味及延长贮藏期和货架期的目的贮藏方法是\_\_\_\_\_。
- 8.在氧的作用下, 食品中的脂肪氧化酸败, 表面发生黄褐变, 使食品的外观损坏, 食味、风味、质地、营养价值都变差, 这种现象称为\_\_\_\_\_。
- 9.常用食品防腐剂中, \_\_\_\_\_防腐效果视介质的 pH 而异, 一般  $\text{pH} < 5$  时抑菌效果较好,  $\text{pH} 2.5 \sim 4.0$  时抑菌效果最好。
- 10.果蔬采后微生物病害的防治方法主要有物理防治、\_\_\_\_\_、生物防治和综合防治。
- 11.葡萄的贮藏方式主要有窖藏、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_等。
- 12.未成熟果菜类采后处理室内包装操作主要有: 清洗、\_\_\_\_\_、挑选、打蜡、分级、\_\_\_\_\_。
- 13.速冻果蔬在冻藏过程中的品质变化有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、风味变化、营养成分的变化。

14.研究食品流通常以流向、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_等指标来反映流通过程的实际状况。

四、名词解释（本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分）

- 1.食品流变仪
- 2.完熟
- 3.生理失调
- 4.保鲜链
- 5.食品运输

五、简答题(本大题共 6 小题，每小题 5 分，共 30 分)

- 1.脂肪在食品贮藏加工中的变化。
- 2.简述食品败坏的控制措施。
- 3.简述生物防治拮抗作用机理。
- 4.简述储粮害虫防治方法。
- 5.简述糕点在贮藏过程中的质量问题。
- 6.简述食品在消费中的保护措施。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

- 1.试述鲜乳保鲜的新技术。
- 2.试述大米的贮藏特性。



自考365  
www.zikao365.com