

- | | |
|--|---|
| <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 2012 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. 食品贮藏保鲜
2. 蒸腾作用
3. 食品败坏
4. 冻结烧
5. 减压贮藏

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. 花黄素在食品加工中容易因为_____改变和_____而出现难看的颜色。
2. 促进油脂氧化的主要因素有：_____、_____、金属、酶、热。
3. 低温伤害可以分为_____、_____。
4. 果蔬采后病原菌主要是_____、_____。
5. 温度对食品保藏主要通过_____、对_____、对_____达到。
6. 果蔬贮藏中抗坏血酸先氧化成_____，再进一步氧化成无生物活性的 2，3-二酮古洛糖酸。
7. 气调贮藏一般分两类：_____、_____。
8. 蛋贮藏保鲜方法：_____、_____、浸泡、涂布。
9. 粮油粗加工品贮藏主要包括：_____、_____、油脂。
10. 食品流通包括：流通机构、流通信息、_____、_____。

- A.镀冰衣
B.加强通风
C.加防腐剂
D.适当光照
- 12.气调对下列鲜活食品效果比较好()
A.控制绿叶蔬菜失绿
B.控制白菜腐烂
C.控制荔枝表面长毛
D.控制柑橘冷害
- 13.苯甲酸钠防腐剂适合使用条件()
A.偏酸性条件
B.中性条件
C.偏碱性条件
D.强碱性条件
- 14.果汁抗氧化应该添加()
A.抗坏血酸
B.BHA
C.BHT
D.TBHQ
- 15.香蕉采后为了控制炭疽病一般采用()
A.浸防腐剂
B.浸农药
C.早采
D.用低温控制
- 16.鲜蛋在贮藏过程中变化是()
A.气室增加
B.二氧化碳放出增加
C.浓厚蛋白增加
D.蛋黄缩小
- 17.面粉贮藏期间一般不会出现()
A.酸度增加
B.出现异味
C.结块
D.褐变
- 18.罐头贮藏中酸败但是没有胖听可能是()
A.平酸菌
B.厌氧嗜热芽孢杆菌
C.厌氧嗜温芽孢杆菌
D.小球菌
- 19.影响茶叶贮藏品质的最主要因素是()
A.氧气
B.温度
C.水分
D.光线
- 20.哪种冷却方法目前在食品上使用面最广?()
A.冷风
B.冷水
C.碎冰
D.真空

四、简答题(本大题共 6 小题, 每小题 5 分, 共 30 分)

- 1.简述水分活性与食品稳定性的关系。
- 2.简述延长休眠的措施。
- 3.简述引起食品败坏的原因。
- 4.简述冻结贮藏中保持制品品质的措施。

5.简述蛋保鲜基本原则。

6.简述盐制蔬菜贮藏技术。

五、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

1.论述不同食品运输中的保护措施。

2.论述贮藏粮食品质下降原因。



自考365
www.zikao365.com