

- 5.下列属于微量必需元素是哪个? ()
- A.Fe B.Al
C.K D.Cd
- 6.下列哪个属于食品中应用的天然色素? ()
- A.姜黄素 B.日落黄
C.柠檬黄 D.赤藓红
- 7.有相同单糖构成的多糖称为均匀多糖, 以下哪种多糖属于均匀多糖? ()
- A.纤维素 B.琼脂
C.阿拉伯胶 D.卡拉胶
- 8.下列哪类物质使得茶叶具有苦涩味? ()
- A.多烯类物质 B.单宁类物质
C.纤维素 D.有机酸
- 9.下列哪个酶既能水解淀粉的 α -1, 4-糖苷键, 又能水解 α -1, 6-糖苷键? ()
- A. α -淀粉酶 B. β -淀粉酶
C.葡萄糖淀粉酶 D.异淀粉酶
- 10.常被选为苦味的基准物是 ()
- A.生物碱 B.氨基酸
C.多肽 D.硫酸奎宁

二、判断题 (本大题共 20 小题, 每小题 1 分, 共 20 分)

判断下列各题, 正确的在题后括号内打“√”, 错的打“×”。

- 1.与食品的非水成分通过氢键结合的水为结合水。()
- 2.pH<5.0 时, 谷氨酸一钠的鲜味最强。()
- 3.在标准条件下, 果胶凝胶的强度与果胶酯化程度成正比。()
- 4.老化后的淀粉更可口, 更加有利于人体的消化吸收。()
- 5.EPA 是人体的必需脂肪酸。()
- 6.水解蛋白质产生的苦味与其中的疏水性小肽和疏水性氨基酸有关。()
- 7.花青素是一种脂溶性色素, 很不稳定。()
- 8.乳糖属于还原性双糖。()
- 9.在营养学上, 鱼肉为酸性食品。()
- 10.大部分果蔬、豆类属酸性食品, 因其中有机酸种类多, 含量高。()
- 11.脂类的氧化对食品的风味总是不利的。()

12. 油脂的熔点越高, 越难以消化。()
13. 油脂的过氧化值越高, 表明其氧化变质越严重。()
14. 油脂的精炼包括脱胶、脱酸、脱色、脱臭等工艺过程。()
15. 葡萄糖是测定甜味剂相对甜度的基准物质。()
16. 糯米类食品不易发生老化, 原因在于其淀粉主要为支链淀粉。()
17. 油脂长时间加热后发烟点会上升。()
18. 多烯类色素是由异戊二烯为结构单元组成的具有共轭双键长链的水溶性色素。()
19. β -环状糊精分子中间的空穴是疏水区域。()
20. 低甲氧基果胶形成凝胶时必须要有二价阳离子存在。()

三、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. 在果蔬成熟过程中, 果胶物质有三种形态: _____、果胶酯酸和_____。
2. 除了直接或间接的酶促反应外, 食品中香气物质的形成途径还包括_____和_____两种。
3. 食品中蛋白质含量的测定常用_____法, 调味品酱油的质量常常根据其中的_____含量多少来评定。
4. 呈味物质的种类、浓度、食物的_____以及呈味物质的_____是影响味觉的主要因素。
5. 在恒定的温度下, 以食品的水分含量 ($\text{gH}_2\text{O/g}$ 干物质) 为纵坐标, 水分活度为横坐标作图, 得到_____曲线, 在大多数食品中, 该曲线呈_____形。
6. 在生物体中, 除 C、H、O、N 外, 其余元素统称为_____, 其中含量在 0.01% 以上的称为_____元素。
7. Ala、Lys、Ser、Thr 中属人体必需氨基酸的是_____和_____两种。
8. 食品中的还原糖与含氨基化合物经缩合、聚合生成黑色素的反应为_____。在没有含氨基化合物存在的情况下, 将糖加热到 100°C 以上, 生成黑褐色的物质, 这种作用叫_____。
9. 在生理学上, 有酸、甜、_____和_____这四种基本味。
10. 白酒香气成分中最多的是_____类物质, 白酒香型由_____类物质决定的。

四、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

1. 油脂自动氧化
2. 固定化酶
3. 助色基团
4. 蛋白质的变性作用
5. 过氧化值

五、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

1. 试述水分活度概念及其与食品保藏性能之间的关系。

2. 什么叫淀粉糊化和糊化温度？糊化的本质是什么？
3. 简述蛋白质过度热加工处理后对食品品质的危害作用。
4. 简述维生素 C 的主要来源及其营养功能。
5. 什么叫酶促褐变？酶促褐变的基本条件是什么？



自考365
www.zikao365.com