

绝密 ★ 考试结束前

浙江省 2012 年 10 月高等教育自学考试

食品原料学试题

课程代码：03284

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项：

1. 答题前，考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后，用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动，用橡皮擦干净后，再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题(本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的。错选、多选或未选均无分。

1. 粮油籽粒化学成分在籽粒中各个部分的分布是不均匀的，胚乳占全粒重量的 81.60%，集中了全粒所有的
A. 淀粉
B. 脂肪
C. 纤维素
D. 矿物
2. 食品原料中最重要的代表性己糖是
A. 乳糖
B. 葡萄糖
C. 麦芽糖
D. 果糖
3. 粮油食品原料以及加工品在储藏期间会发生品质变劣，特别是在光照及高湿高温条件下，其中一个重要原因是脂肪的水解使
A. 游离氨基酸含量增加
B. 游离脂肪酸含量增加
C. 游离核酸含量增加
D. 游离单糖含量增加
4. 果胶物质是植物组织中普遍存在的多糖类物质，主要存在于果实、块茎、块根等植物器官中。果实中多含有果胶物质，以山楂、苹果、柑橘、南瓜、胡萝卜等果实中含量丰富，山楂含果胶高达

A.5.4%

B.6.4%

C.7.4%

D.8.4%

5.果蔬中所含的主要糖是蔗糖、葡萄糖和果糖。果蔬种类不同,3种糖的含量差别很大

A.仁果类中以葡萄糖为主,果糖和蔗糖次之

B.仁果类中以蔗糖为主,葡萄糖和果糖次之

C.仁果类中以果糖为主,葡萄糖和蔗糖次之

D.仁果类中以果糖、葡萄糖为主,蔗糖次之

6.猪的经济类型中根据生产性能,猪可以划分为3种经济类型,它们是

A.脂肪型、腌肉型和瘦肉型

B.脂肪型、兼用型和鲜肉型

C.脂肪型、腌肉型和兼用型

D.脂肪型、加工型和兼用型

7.乳糖是哺乳动物乳汁中特有的糖类。牛乳中约含有乳糖4.6%~4.7%,占干物质的38%~39%。

乳的甜味主要由乳糖引起。乳糖在乳中全部呈溶解状态,其甜度约为蔗糖的

A.1/2

B.1/3

C.1/5

D.1/6

8.鱼贝类肌肉蛋白质大致分为肌原纤维蛋白、肌浆蛋白和肌基质蛋白三大部分;也可根据其
对不同溶剂的溶解性而分为

A.水溶性蛋白、醇溶性蛋白、不溶性蛋白

B.水溶性蛋白、盐溶性蛋白、酸溶性蛋白

C.水溶性蛋白、脂溶性蛋白、不溶性蛋白

D.水溶性蛋白、盐溶性蛋白、不溶性蛋白

9.我国冬虫夏草分布于西藏、青海、四川、云南、甘肃等省区,主要集中于海拔3000—5000m

高寒地区的草甸、灌丛、山坡、谷地等高山雪线附近,产量最高的地区是

A.青海和西藏高原

B.青海、四川及西藏高原

C.四川和西藏高原

D.青海、新疆及西藏高原

10.食品原料中的危害是指对食品原料安全和质量的危害,主要包括

A.物理性危害、化学性危害和细菌性危害

B.物理性危害、农药残留危害和生物性危害

C.物理性危害、化学性危害和生物性危害

D.物理性危害、化学性危害和病毒性危害

非选择题部分

注意事项:

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上,不能答在试题卷上。

二、填空题(本大题共 5 小题, 每空 1 分, 共 10 分)

11.禾谷类作物属于单子叶的____, 主要由____、蛋白质和脂肪构成。

12.果实和蔬菜中含有各种矿物质, 并以____、硫酸盐、碳酸盐或与有机物结合的盐的形式存在, 如蛋白质中含有硫和磷、叶绿素中含有镁等。其中与人体营养关系最密切的矿物质有____等。

13.猪肉一般为____, 牛肉深红色, 马肉紫红色, 羊肉浅红色、兔肉粉红色。老龄动物____, 幼龄的色淡。生前活动量大的部位肉色深。

14.甲壳质是由 N—乙酰基—D—氨基葡萄糖, 通过 $\beta-1, 4$ -糖苷键连接而成的聚合物, 相对分子质量达几十万至几百万。已知存在的有____三种立体异构体, 其中____是自然界存在的主要形式, 由 15~30 条多糖链形成胶束, 链间以稳定的氢键相结合, 其周围为蛋白质包裹物。

15.有机食品是指经____确认的, 符合《有机(天然)食品生产和加工技术规范》要求的一切可食用农副产品, 包括____、蔬菜、水果、畜禽产品、水产品、蜂产品、野生天然食品等及其加工产品。

三、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 4 分, 共 20 分)

16.小麦面筋

17.分生组织

18.金华两头乌猪

19.蛋黄指数

20.抽提物成分

四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 6 分, 共 30 分)

21.简述直链淀粉。

22.简述果蔬原料视觉评定或检验。

23.简述肉的变质。

24.简述多不饱和脂肪酸 EPA、DHA 的生理功能。

25.简述土壤污染对安全食品原料生产的影响。

五、论述题(本大题 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)

26.试述宰前病畜禽的处理方法。

27.试述银杏叶的生物学功能。



自考 365
www.zikao365.com