

- | | |
|--|---|
| <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>>](#)

绝密 ★ 考试结束前

浙江省 2013 年 1 月高等教育自学考试 食品科学导论试题 课程代码：01616

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：

- 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。
- 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，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 属于氨基酸基甜味剂的是

A. 甜蜜素

B. 安赛蜜

- C.阿力甜
D.糖精
2. _____ 气力输送可同时把物料送到几处。
A.吸引式
B.压送式
C.吸引-压送混合式
D.其它
- 3.牛奶属于下列哪种乳状液
A.O/W 乳状液
B.O/O 乳状液
C.W/O 乳状液
D.W/W 乳状液
- 4.嗜热菌的最适生长温度
A.25-35℃
B.35-50℃
C.50-70℃
D.70-80℃
- 5.某罐食品内含微生物总数为 100 万，将其加热并在特定温度下持续 6 倍 D 值时间后，罐中残活的微生物总数为
A.1
B.10
C.100
D.1000
- 6.一定温度下，微生物数量减少一个对数循环，称为
A.D 值
B.Z 值
C.F 值
D.F₀ 值
- 7.属于平衡浓缩的是
A.超滤
B.反渗透
C.纳滤
D.冷冻浓缩
- 8.乳粉的工艺流程为
A.原料乳预处理→预热→均质→真空浓缩→喷雾干燥→杀菌→筛粉→包装检验→成品
B.原料乳预处理→预热→真空浓缩→均质→喷雾干燥→杀菌→筛粉→包装检验→成品
C.原料乳预处理→预热→均质→真空浓缩→杀菌→喷雾干燥→筛粉→包装检验→成品
D.原料乳预处理→预热→均质→杀菌→真空浓缩→喷雾干燥→筛粉→包装检验→成品
- 9.属于蒸馏酒的是
A.啤酒
B.黄酒
C.果酒
D.威士忌
- 10.易拉罐包装的主要目的是
A.信息功能
B.方便储运功能
C.保护功能
D.促进销售功能

二、多项选择题(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 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，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

11.脂溶性维生素包括

- A.维生素 A
- B.维生素 C
- C.维生素 D
- D.维生素 E
- E.维生素 K

12.真空蒸发和常压蒸发比较, 具有的优点

- A.增大蒸发器的传热温差
- B.传热系数较小
- C.有利于降低生产费用和投资
- D.对浓缩热敏性食品物料有利
- E.热损失较小

13.下面属于冷杀菌技术的是

- A.超高压杀菌技术
- B.微波杀菌技术
- C.高压脉冲电场杀菌技术
- D.膜分离技术
- E.超声波杀菌技术

14.糖果的主要质量变化问题是

- A.发烊
- B.霉变细菌污染
- C.香味不突出
- D.糖表面开裂
- E.返砂

15.包装的功能包括

- A.保护产品功能
- B.方便储运功能
- C.促进销售功能
- D.信息功能
- E.文明功能

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。

三、填空题(本大题共 10 小题, 每空 1 分, 共 20 分)

16.食品分析的内容包括: _____ 的分析; _____ 的分析; 食品中有害物质的分析。

17.酶是一种 _____ 催化剂, 结合蛋白质的蛋白质部分称为 _____, 非蛋白质部分称为辅酶或辅基。

18.脂类氧化导致食用油和含脂食品产生不良 _____, 使食品不能被消费者接受, 同时, 氧化反应降低了食品的 _____。

19.油为分散相的乳状液称为 _____ 乳状液, 水为分散相的乳状液称为 _____ 乳状液。

20. 齿轮泵用_____调节流量，可用于输送油类、果汁等，但不能输送_____的悬浮液。
21. 根据辐射的目的及所需的剂量，食品辐射可分为：_____、辐射巴氏杀菌、_____。
22. 降低食品中 AW 的方法有：_____、通过化学修饰或物理修饰、_____。
23. 超临界流体萃取是以超临界流体为溶剂，利用其_____和_____来提取分离混合物的过程。
24. 冰淇淋加工中凝冻的目的是使混合料中的水变成_____，获得合适的_____，使混合料混合均匀。
25. 塑料是以_____的单体为原料，加入适量的稳定剂，增塑剂、抗氧化剂、杀虫剂和防腐剂等助剂制成的一种_____材料。

四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

26. 淀粉的老化
27. 浇模成型
28. 水分活度
29. 气调保鲜
30. 发酵酒

五、简答题(本大题共 6 小题，每小题 5 分，共 30 分)

31. 简述蛋白质的营养价值。
32. CIP 的定义及其优点。
33. 微生物引起食品变质的基本条件。
34. 发酵工程的定义及其对食品工业的作用。
35. 真空包装的目的及其和充气包装的区别。
36. 塑料包装存在的安全性问题。