

- |  |   |
|--|---|
| <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 食品商品学试题 课程代码：01964

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、判断题（本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分）

判断下列各题，在答题纸相应位置正确的涂“A”，错误的涂“B”。

1. 鲜蛋是蛋壳光滑油亮，蛋壳完整而清洁，色泽鲜艳，呈粉红色，或洁白色，无不平的现象，轻磕时如石子相碰的清脆的咔咔声，在手中掂量有轻飘感。
2. 碳水化合物分为单糖、双糖、低聚糖、多糖 4 类。
3. 蔬菜按食用器官进行分类有根菜类、茎菜类、花菜类、果菜类及食用菌类。
4. 黄曲霉菌株并非都产毒，产毒菌株大多分布在寒冷地区，而湿热地区产毒菌株少。我国的黄曲霉产毒菌株分布于

华中、华北地区，主要污染花生和玉米。

5.酒按酒精含量（一般以容量百分比表示）可分为高度酒、中度酒、低度酒。

6.新鲜鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉中己烯雌酚残留量的测定用高效液相色谱法。

7.谷物的结构基本相似，一般由谷壳、表皮、糊粉层、胚乳和胚五个部分组成。

8.蛋白质的基本组成单位是氨基酸,按照是否能在体内合成,分为必需氨基酸和非必需氨基酸,必需氨基酸能在体内合成,也可由食物蛋白质供给。

9.植物油精炼方法有水化法、碱炼法和脱色及脱臭,其中主要是脱色。

10.茶叶中的生物碱主要是咖啡碱、茶碱和可可碱三种。

## 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 13 小题,每空 1 分,共 26 分)

11.大豆蛋白质的大部分存在于子叶中,大豆蛋白质的\_\_\_\_\_可溶于水,故称为\_\_\_\_\_蛋白。

12.粮谷是有生命的有机体,其化学成分十分复杂,主要有碳水化合物、\_\_\_\_\_,脂类、酶、\_\_\_\_\_,色素、水分和矿物质等。

13.根据油脂在商业上使用情况可分为\_\_\_\_\_,油酸-亚油酸类、芥酸类、\_\_\_\_\_,共轭酸油类、羟基酸油类 6 类。

14.乳中含有人体必需的无机盐类,其中以\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_最为主要,且易被人体吸收利用;而铁、铜、碘、锌等虽然含量较少,但也可被机体充分吸收利用。

15.色素使菜果呈现出鲜艳的色泽,菜果在生长过程中,表皮的颜色由各种色素变化而形成,并随着菜果的\_\_\_\_\_而不断变化。色素的种类很多,在菜果中广泛存在的有叶绿素、类胡萝卜素、\_\_\_\_\_和黄酮类色素。

16.白酒中的酒精是衡量酒度高低的标志,白酒的酒度是以\_\_\_\_\_°C时\_\_\_\_\_表示的。

17.肉类蛋白质可分为两部分,一部分是\_\_\_\_\_,含量占总蛋白质的 4%~8%,主要是\_\_\_\_\_和弹性蛋白。

18.动物性食品包括畜禽肉、禽蛋类、水产类和乳类,是人体优质蛋白、\_\_\_\_\_,脂溶性维生素、B 族维生素和\_\_\_\_\_的主要来源。

19.水产品类常见的病毒主要包括\_\_\_\_\_病毒、传染性胰脏坏死症病毒、埃可病毒、柯萨奇病毒、\_\_\_\_\_病毒和 Norwalk 病毒等。

20.鲜叶中的茶多酚可以根据化学结构分成:\_\_\_\_\_,黄酮、黄酮醇、\_\_\_\_\_和酚酸等五类。

21.根据来源不同食品可分为\_\_\_\_\_食品和\_\_\_\_\_食品两大类。

22.果蔬汁生产的原料预处理包括挑选、分级、洗涤,为了提高出汁率和\_\_\_\_\_,在取汁前一般还要进行破碎、\_\_\_\_\_和加酶处理。

23.烤烟型卷烟是我国卷烟的传统产品和主要品种。使用的原料以烤烟叶为主,有时也掺入少量的\_\_\_\_\_,烟丝色泽\_\_\_\_\_,以烤烟香气为主,劲头适中。

**三、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)**

- 24.乳饮料
- 25.奶油
- 26.方糖
- 27.挥发性盐基氮
- 28.肉的腐败

**四、简答题(本大题共 6 小题, 每小题 6 分, 共 36 分)**

- 29.简述酿酒的基本原理。
- 30.维生素具有哪些共同的特点?
- 31.什么是晒烟? 有哪几种?
- 32.简述水产品明矾含量测定原理。
- 33.简述绿茶加工中杀青的目的。
- 34.简述乳脂肪的营养特点。

**五、论述题(本大题 13 分)**

- 35.浅谈菜果营养成分对人体有什么作用。



自考365  
www.zikao365.com