

2022年4月高等教育自学考试全国统一考试

农产品加工

(课程代码 02680)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题: 本大题共10小题, 每小题1分, 共10分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. 稻粒多呈长椭圆形的是
A. 籼稻谷 B. 早粳稻
C. 晚粳稻 D. 粳糯稻谷
2. 大米的最主要的组成部分是
A. 胚 B. 胚乳
C. 皮层 D. 种皮
3. 根据稻谷和杂质悬浮速度不同进行清理的方法是
A. 筛选法 B. 比重法
C. 风选法 D. 磁选法
4. 我国的小麦主要是
A. 春小麦 B. 夏小麦
C. 秋小麦 D. 冬小麦
5. 利用小麦与杂质颗粒形状的不同将其分离的方法是
A. 筛选法 B. 比重法
C. 撞击法 D. 精选法
6. 经过清理的小麦, 称为
A. 处理麦 B. 净麦
C. 裸麦 D. 无杂质麦

7. 具有制油价值的种子和果肉, 其含油量达到
A. 5%以上 B. 10%以上
C. 15%以上 D. 20%以上
8. 植物油脂的主要化学成分是
A. 单甘酯类 B. 双甘酯类
C. 三甘酯类 D. 四甘酯类
9. 淀粉颗粒较大的作物是
A. 小麦 B. 甘薯
C. 大豆 D. 绿豆
10. 在酿酒过程中, 原料在微生物复杂的酶系作用下, 通过生物化学反应, 生成
A. 甲醇 B. 醋酸
C. 乙醇 D. 乙醛

二、多项选择题: 本大题共5小题, 每小题2分, 共10分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的, 请将其选出, 错选、多选或少选均无分。

11. 广义农产品包括
A. 植物产品 B. 动物产品
C. 微生物产品 D. 各种副产品
E. 供植物生长的土壤
12. 农产品加工的特点包括
A. 是主要生产消费品的产业 B. 受农业生产水平的制约
C. 适于产地加工 D. 生产带有较强的季节性
E. 立足于市场需求, 产销紧密结合
13. 成品大米分级可以分为
A. 成品大米 B. 大碎米
C. 小碎米 D. 中碎米
E. 微碎米
14. 面包生产的原料和辅料有
A. 面粉 B. 酵母
C. 水 D. 食盐
E. 糖
15. 植物油料的物理性质包括
A. 容重 B. 散落性
C. 热容量 D. 吸湿性
E. 呼吸性

第二部分 非选择题

三、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

16. 稻谷可以分为籼稻、_____、粳糯稻和粳糯稻。
17. 稻谷去皮的颖果称为_____。
18. 单位容积中稻谷的重量称为_____。
19. 小麦蛋白质种类很多，由麦胶蛋白和麦谷蛋白构成_____。
20. 小麦制粉过程将研磨、筛理、清粉、刷麸等设备组合起来，把经过清理及水分调节而适宜制粉的净麦，按一定的面粉等级标准磨制成面粉的整个生产工艺过程，称为_____。
21. 油和脂均为不同脂肪酸组成的甘油三酯的_____。
22. 中和 1 克游离脂肪酸所需要的氢氧化钾毫克数称为_____。
23. 用热水将油料细胞内的油脂提取出来的一种方法称为_____。
24. 由淀粉质原料制得，不再经过任何加工处理的工业淀粉称为_____。
25. 淀粉用酸或淀粉酶水解，生成葡萄糖、麦芽糖和糊精的过程，称为_____。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

26. 砉谷
27. 稻谷的工艺性质
28. 小麦在制品
29. 凝沉
30. 焦糖化反应

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分。

31. 根据稻谷的粒形和粒质等工艺特性，简述籼稻和粳稻的加工特性。
32. 简述面包生产的工艺流程（二次发酵法）。
33. 简述玉米淀粉生产的工艺流程。
34. 白酒按用曲种类、生产工艺和香型分类，各分为哪些类型？
35. 在酱油酿造过程中，曲霉菌种应具备哪些条件？

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

36. 论述色拉油的生产工艺流程和操作要点。
37. 论述糖水柑桔罐头制作工艺流程及其操作要点。