



19. 以下常用于防止果蔬褐变的抗氧化剂是

- A. 抗坏血酸
- B. 茶多酚
- C. 甲壳素
- D. 壳聚糖

20. 以下属于直接冻结的是

- A. 静止空气冻结
- B. 强风冻结
- C. 液态二氧化碳冻结
- D. 接触冻结

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。

21. 以下属于食品防腐剂的有

- A. 苯甲酸
- B. 亚硫酸
- C. 抗坏血酸
- D. 乳酸链球菌素
- E. 二丁基羟基甲苯

22. 食品罐藏的基本工艺主要有

- A. 原料的预处理
- B. 罐装和预封
- C. 排气
- D. 杀菌和冷却
- E. 密封

23. 常用的解冻方法有

- A. 空气解冻
- B. 水解冻
- C. 电解冻
- D. 真空解冻
- E. 组合解冻

24. 电离辐射杀菌作用的影响因素有

- A. 照射的环境
- B. 照射时的温度
- C. 微生物的状态
- D. 氧效果
- E. 水分含量

25. 食品常用的干燥方法有

- A. 常压空气对流干燥法
- B. 接触式干燥法
- C. 升华（冷冻）干燥法
- D. 辐射干燥法
- E. 高压干燥法

三、判断题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。

- 26. 烟熏制品的烟熏和加热一定是同时进行的，不可以分开进行。
- 27. 蛋类的辐照主要是为了杀灭其中的沙门氏菌。
- 28. 在-18℃，食品中的水分全部冻结，因此食品的保存期长。
- 29. 罐头经正常杀菌式操作后出现的胀罐属于物理性胀罐。

30. 罐藏食品出现假胀是由于罐内食品装量过多，顶隙太小。

31. 常用的山梨酸钾等合成有机防腐剂，必须在碱性条件下使用。

32. 维持食品最低生命活动的保藏方法主要用于新鲜水果、蔬菜等食品原料的保藏。

33. 食品的干制过程也称作湿热传递过程。

34. 保证酸渍食品的质量的技术关键是添加防腐剂。

35. 现代食品加工的 3 个主要目标为：确保加工食品的安全性、高品质以及食用的方便性。

## 第二部分 非选择题

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 食品防腐剂（广义）

37. 冷害

38. 水分活度

39. 中间水分食品

40. 腌制

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

41. 简述食品干制过程中的变化。

42. 简述食品的冷却方法。

43. 简述罐头加工过程中排气操作的目的。

44. 简述常用腌制剂及作用（列举 5 种以上）。

45. 简述食品防腐剂除应具备的三个基本条件外，还应具有的附加条件。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

46. 论述食品在冻藏过程中的质量变化。

47. 论述熏烟的主要成分及其作用。