

机密★启用前

2022年10月高等教育自学考试全国统一考试

## 食品工艺学

(课程代码 02520)

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. 以下可以延长果汁保质期且最大程度保留风味的食品加工工艺是  
A. 冷冻干燥                      B. 喷雾干燥  
C. 巴氏杀菌                      D. 超高温瞬时杀菌
2. 以下属于碳酸饮料的有  
A. 果粒橙                      B. 雪碧  
C. 咖啡                      D. 矿泉水
3. 在乳粉的加工工艺中, 使液体牛乳转变成固体乳粉的工艺是  
A. 喷雾干燥                      B. 浓缩  
C. 均质                      D. 杀菌
4. 果蔬发酵生产酸菜, 其酸味主要来源于  
A. 硫酸                      B. 醋酸  
C. 乳酸                      D. 磷酸
5. 肉制品加工中腌制工序的主要目的是  
A. 成熟                      B. 调味  
C. 嫩化                      D. 成型
6. 米饭等大米制品容易发生回生的原因是  
A. 蛋白质变性                      B. 脂肪氧化  
C. 糊化后的淀粉发生 $\alpha$ -化                      D. 糊化后的淀粉发生 $\beta$ -化

7. 酵母在面包发酵过程中产生的气体是  
A. 氧气                      B. 二氧化碳  
C. 水蒸气                      D. 氮气
8. 杀菌强度与其他罐头的杀菌强度不同的是  
A. 菠萝罐头                      B. 午餐肉罐头  
C. 红烧肉罐头                      D. 清蒸鱼罐头
9. 除芒果、杨梅、金橘和杏子等少数产品外, 我国目前生产的各类水果罐头均要求开罐后糖液浓度为  
A. 1%~4%                      B. 4%~8%  
C. 14%~18%                      D. 16%~20%
10. 属于生物处理技术的食品工业固体废料的处理方法是  
A. 堆肥法                      B. 焚烧法  
C. 填埋法                      D. 固化法

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. 食品工艺学研究中应遵循的原则主要有  
A. 经济合理原则                      B. 环境清洁原则  
C. 社会习俗原则                      D. 技术先进原则  
E. 法律法规原则
12. 以下属于植物蛋白饮料的有  
A. 核桃乳                      B. 豆浆  
C. 牛乳                      D. 奶茶  
E. 咖啡
13. 鲜切果蔬在产品贮藏期间的主要质量问题有  
A. 发霉                      B. 褐变  
C. 异味                      D. 组织软化  
E. 失水
14. 西式香肠生产中熏烤工艺需控制的因素主要有  
A. 香肠的质量                      B. 熏烤的湿度  
C. 熏烟的浓度                      D. 熏烤的温度  
E. 气流的速度
15. 饼干生产中的化学疏松剂有  
A. 氢氧化钠                      B. 碳酸氢钠  
C. 亚硫酸钠                      D. 碳酸氢铵  
E. 亚硫酸氢钠

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”。

16. 食品工艺学是一门实践性极强、与生产实际联系紧密的应用学科。
17. 澄清型苹果汁的加工过程中可以不需要超滤的加工工艺。
18. 烧煮型咖啡不属于固体饮料。
19. 超微果蔬粉只能通过打浆均匀后喷雾干燥制得。
20. 高温肉制品的杀菌温度需要达到 100℃ 以上。
21. 面团成型主要靠淀粉形成的网络结构。
22. 玻璃瓶罐头在冷却过程中需要采取分段冷却处理。
23. 腐乳在制作过程中不需利用微生物。
24. 黄酒的发酵是霉菌、酵母菌和细菌共同作用的结果。
25. 填埋法处理食品工业固体废料是投资不多、效果较好的一种方法。

## 第二部分 非选择题

四、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

26. 食品工艺学是研究食品的\_\_\_\_\_、半成品和成品的加工过程和方法的一门科学。
27. 果蔬汁的灌装通常有热灌装和\_\_\_\_\_两种灌装方法。
28. 活菌性发酵果蔬汁饮料在灌装密封后应该放入\_\_\_\_\_温度条件下保藏。
29. 酸奶风味质构的形成主要依靠添加\_\_\_\_\_的作用下完成。
30. 蔬菜盐腌中采用干腌法、湿腌法和混合腌制法，其中\_\_\_\_\_的盐分扩散最快。
31. 擂溃工序是鱼糜产品生产的一个重要工序，一般可分为\_\_\_\_\_、盐擂与调味擂溃三个阶段。
32. 酥性饼干的糖、油含量比韧性饼干的糖、油含量\_\_\_\_\_。
33. 二次发酵法的面包体积大、老化速度\_\_\_\_\_。
34. 调味类罐头常用的调味料除糖盐外，还包括\_\_\_\_\_、调味料、着色料、和增稠料。
35. 食品工业废水中的可食性有机物质越多，其生物降解性越\_\_\_\_\_。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 二次灌装工艺
37. 灭菌乳
38. 烘焙食品
39. 软罐头（狭义）
40. 调味品

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

41. 简要说明饮料的概念及分类。
42. 简述凝固型酸奶凝固不良或不凝固的主要原因。
43. 简述澄清型果蔬汁生产的工艺要点。
44. 简述酱卤肉类产品的定义、特点，并以酱牛肉为例，简述其生产工艺流程。
45. 简述午餐肉罐头中常见质量问题分析。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

46. 以苹果为例，论述果蔬糖制的一般加工工艺流程及主要的工艺要点。
47. 论述一次发酵法面包烘焙工艺流程及其工艺要点。