

2022年10月高等教育自学考试福建省统一命题考试

食品工艺原理

(课程代码 03280)

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2分,共20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. 水果的冷却方法主要是
A. 冷风冷却 B. 冷却水冷却 C. 碎冰冷却 D. 真空冷却
2. 下列选项中,属于直接冻结方式的是
A. 隧道式冻结 B. 液氮冻结
C. 传送带式连续冻结 D. 悬浮冻结
3. 金属罐的密封中,二道滚轮的结构曲线
A. 狭而短 B. 狭而长 C. 宽而浅 D. 宽而长
4. 高温短时杀菌法的英文缩写名称是
A. UTH B. LTLT C. LTST D. HTST
5. 果蔬干制过程中,当处于恒温干燥阶段时,果蔬品温度
A. 几乎不变 B. 快速上升 C. 缓慢上升 D. 缓慢下降
6. 引起干制品腐败变质的微生物主要是
A. 细菌 B. 霉菌 C. 酵母菌 D. 病毒
7. 运用下述方法对食品进行熏制时,致癌危险性最小的是
A. 冷熏法 B. 热熏法 C. 焙熏法 D. 液熏法
8. 氧化肌红蛋白是
A. 紫红色 B. 鲜红色 C. 褐色 D. 黑色
9. 下列不能作为食品辐照放射源的是
A. ^{60}Co B. ^{137}Cs C. ^{226}Ra D. 电子射线加速器
10. 为了防止引起感生放射作用,食品辐照源的能量水平一般不得超过
A. 1MeV B. 5MeV C. 10MeV D. 50MeV

二、判断选择题:本大题共10小题,每小题1分,共10分,判断下列每小题的正误,正确的将答题卡上该小题的“[A]”涂黑,错误的将“[B]”涂黑。

11. 控制水分活度就可完全抑制氧化反应和褐变反应。
12. 如果将有强烈气味的食品与其他食品放在一起冷却储藏,这些强烈气味就有可能串给其他食品。
13. 预封的目的是为了便于排气和防止水珠滴入食品中。
14. 在食品加热过程中,时常根据多酚氧化酶是否失活来判断巴氏杀菌和热烫是否充分。
15. 在空气湿度较高的情况下,空气流速将对食品干耗产生严重的影响。
16. 食品在冷藏过程中会发生一系列的变化,其变化程度与食品的种类、成分、食品的冷却冷藏条件密切相关。
17. 如果在冷害临界温度下经历时间较短,即使在界限温度以下,也不会出现冷害,因为水果、蔬菜冷害的出现还需一段时间。
18. 在工业化的冷库中,氟利昂是最常用的制冷剂,它具有较理想的制冷性质。
19. 肉类在冷却时如发生寒冷收缩,其肉质变硬、嫩度差,如果再经冻结,在解冻后会出现大量的汁液流失。
20. 冻品厚度过大,冻结过快,往往会形成因冻结膨胀压而造成的龟裂现象。

第二部分 非选择题

三、填空题:本大题共10空,每空1分,共10分。

21. 在食品加工与保藏过程中,能引起食品腐败变质有关的酶类主要有_____、_____、果胶酶、淀粉酶等。
22. 食品空气冷藏的工艺效果主要取决于_____、_____和空气流速等。
23. 按发酵培养基的状态,发酵过程可分为_____和_____两大类。
24. 对食品的干燥速率而言,食品的干制过程包含了_____和_____两个阶段。
25. 常用的发色剂有_____和_____。

四、名词解释题:本大题共5小题,每小题3分,共15分。

26. 食品标签
27. 冻结烧
28. 商业无菌
29. 表面硬化
30. 食品抗氧化剂

五、简答题:本大题共5小题,每小题5分,共25分。

31. 如何降低食品水分活度?
32. 简述冷冻食品常用的解冻方法。
33. 食品热风干燥过程中,影响湿热传递的因素有哪些?
34. 食盐的防腐作用主要体现在哪些方面?
35. 简述辐照技术在食品加工与保藏中的应用。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

36. 论述食品在冷藏过程中的质量变化。

37. 论述罐头食品胀罐的类型及原因。