

2023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. 米糠中含油率一般在
A. 10%—15% B. 18%—20%
C. 23%—25% D. 30%以上
2. 根据实践证明, 和面的最佳时间为
A. 5—8分钟 B. 10—15分钟
C. 20分钟 D. 30分钟
3. 成品酒在出厂前必须进行哪项操作?
A. 勾兑 B. 再混合发酵
C. 添加防腐剂 D. 再次蒸馏
4. 一般来说, 作为酸性罐头食品杀菌的指标是
A. 过氧化物酶系统的钝化 B. 大肠杆菌数量
C. 黄曲霉菌数量 D. 酵母菌的活性
5. 食盐溶液能产生
A. 高渗透压 B. 中和酸的作用
C. 中和碱的作用 D. 低渗透压

6. 腌制时蔬菜的含糖量与亚硝酸盐含量呈
A. 负相关 B. 正相关
C. 无关 D. 有关, 但不同情况下可能正相关可能负相关
7. 果蔬恒温干燥的温度是
A. 50度 B. 55—60度
C. 65度 D. 70度
8. 大米的精度越高, 矿物质的含量
A. 越少 B. 越多
C. 籼米中成正比 D. 粳米中成正比
9. 稻谷凡是粒大而饱满坚实的籽粒, 具有以下特点
A. 容重大出糙米率高 B. 容重大出糙米率低
C. 容重小出糙米率高 D. 容重小出糙米率低
10. 在罐藏食品工业中的杀菌是指
A. 杀死细菌 B. 杀死大肠杆菌
C. 杀死致病菌 D. 杀死一切微生物

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. 目前应用较多的品质改良剂有
A. 食糖 B. 食盐
C. 碱粉 D. 羧甲基纤维素
E. 转化酶
12. 植物油脱酸的方法有
A. 化学脱酸 B. 碱炼脱酸
C. 物理脱酸 D. 加热脱酸
E. 加酶脱酸
13. 在酿造加工中经常应用的细菌有
A. 醋酸菌 B. 枯草杆菌
C. 乳酸菌 D. 总状毛霉
E. 米根霉
14. 因制造食醋的方法有别, 食醋的总类分为
A. 酿造醋 B. 合成醋
C. 再制醋 D. 勾兑醋
E. 中和醋

15. 果蔬干制工艺流程中, 硫处理的方法有
- A. 拌硫法
 - B. 熏硫法
 - C. 浸硫法
 - D. 置硫法
 - E. 去劣法

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. 特制粉要求精度高, 粒度细, _____。
17. 油料处理的最后一道关键性工序是_____。
18. 对玉米进行精选清理可采用筛选、风选、比重去石和_____等方法。
19. 大曲白酒的生产方法属_____。
20. 在果蔬腌制中起主要作用的是食盐、微生物以及_____的变化。
21. 香辛料的作用一是改进风味, 二是_____。
22. 果蔬汁贮藏销售期间易产生沉淀和_____。
23. 食品中的水的冻结包括两个过程: 降温和_____。
24. 植物油脂的提取常用三种方法: 压榨法、浸出法和_____。
25. 酒精发酵过程生成酒精、二氧化碳和_____等。

四、名词解释题: 本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分。

26. 小麦的物理性质
27. 砉谷
28. 非酶褐变
29. 油料
30. 淀粉糖

五、简答题: 本大题共 5 小题, 每小题 7 分, 共 35 分。

31. 简述毛油预处理的原因及方法。
32. 简述果蔬干制的工艺流程。
33. 简述清香型大曲酒制造方法的特点。
34. 简述酸变性淀粉的制法。
35. 简述物理学败坏。

六、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分。

36. 论述植物油精炼下脚料的利用 (制作磷脂产品)。
37. 论述利用果皮、果心等果蔬副产品制作果胶的方法。