

2023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. 果蔬汁饮料在加工过程中添加酶制剂以分解果胶的主要目的是  
A. 提高出汁率                      B. 提高甜度  
C. 提高黏度                         D. 提高色泽
2. 发酵型含乳饮料中的乳蛋白质含量应不小于  
A. 0.1%                                B. 1%  
C. 5%                                  D. 10%
3. “金华”火腿择料腌制一般在农历立冬之后, 气温要求低于  
A. 0℃                                  B. 5℃  
C. 10℃                                 D. 15℃
4. 挂面生产用粉的湿面筋含量不宜低于  
A. 24%                                 B. 26%  
C. 28%                                 D. 30%
5. 肉禽类罐头中可最大限度地保持各种原料肉原有风味特点的是  
A. 清蒸类罐头                        B. 调味料罐头  
C. 腌制类罐头                        D. 香肠类罐头

6. 罐头食品按照原料分类不包含  
A. 水产罐头                            B. 水果罐头  
C. 蔬菜罐头                            D. 果汁类罐头
7. 酿制酱油最关键的环节是  
A. 原料验收                            B. 润水  
C. 发酵                                 D. 制曲
8. 固态发酵法酿醋过程中淀粉糖化及酒精发酵完成时的温度为  
A. 24~28℃                            B. 28~32℃  
C. 33~35℃                            D. 38~40℃
9. 食品工业废水的主要来源不包含  
A. 原料清洗                            B. 生产过程  
C. 成品清洗                            D. 车间、设备清洗用水
10. 食品工业固体废弃物常用的处理方法之一, 属于生物处理技术的是  
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. 按国家经济行业分类标准, 食品工业包括  
A. 食品加工业                         B. 食品制造业  
C. 饮料制造业                         D. 肉制品制造业  
E. 烟草加工业
12. 按加工工艺分类, 可将饮料分为  
A. 采集型                                B. 提取型  
C. 泡制型                                D. 配制型  
E. 发酵型
13. 蔬菜腌制的辅料主要有  
A. 食盐                                 B. 调味品  
C. 着色料                                D. 防腐剂  
E. 香辛料
14. 以下属于酿造类调味品的有  
A. 泡菜                                 B. 虾酱  
C. 酱油                                 D. 食醋  
E. 豆豉

15. 膨化食品按照加工的工艺过程可分为

- A. 高温膨化法
- B. 直接膨化法
- C. 油炸膨化法
- D. 间接膨化法
- E. 微波膨化法

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”。

- 16. 食品工艺学除了遵循经济合理和技术先进外，必须要保护环境。
- 17. 人类赖以生存的食品是经过加工和处理，作为可供流通的食物。
- 18. 水质对饮料的品质影响很大，一般可用软化法除去水中的碱度。
- 19. 大豆制油方法主要有压榨法、浸出法两种制油方法。
- 20. 退绿和褐变是果蔬冻藏期间发生的营养变化。
- 21. 食品工业废水中含有各种微生物。
- 22. 腊肉是熟肉制品。
- 23. 油炸方便面的工艺要求不包含复水性好。
- 24. 粮谷类食物营养比较匮乏。
- 25. 果酱类罐头加工过程中加热软化不能促使果肉中的果胶溶出。

## 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. 制造食物的\_\_\_\_\_被人们称为关系国民经济的“生命工业”。
- 27. 按照我国《饮料通则》中规定：饮料中的乙醇含量不得超过质量分数的\_\_\_\_\_。
- 28. 饮料工厂用水按用途可分为一般用水、\_\_\_\_\_和冷却用水。
- 29. 大豆分离蛋白是一种蛋白质含量高达\_\_\_\_\_的大豆蛋白制品。
- 30. 蔬菜速冻生产工艺中烫漂的主要目的是钝化\_\_\_\_\_。
- 31. 果蔬干制方法分为自然干制法和\_\_\_\_\_法。
- 32. 在面包加工工艺中，\_\_\_\_\_又称为直捏法。
- 33. 焙烤食品按照生产工艺特点可分为：面包类、饼干类、\_\_\_\_\_。
- 34. 软罐头是以聚酯、铝箔、聚烯烃等薄膜复合而成的包装材料制成的\_\_\_\_\_为包装容器。
- 35. 调味品按来源分类可分为\_\_\_\_\_，植物性，矿物性，化学合成类。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 36. 饮料
- 37. 乳
- 38. 火腿制品
- 39. 膨化食品
- 40. 罐头食品

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

- 41. 简述植物蛋白饮料的生产工艺流程。
- 42. 简述牛乳的化学成分。
- 43. 简述蔬菜常用的腌制方法。
- 44. 简述水产干制品的加工方法。
- 45. 简述软罐头生产中，杀菌冷却时破袋的原因。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

- 46. 论述苹果干制品的干制工艺流程及其工艺要点。
- 47. 论述面包生产过程中影响面团形成的主要因素。