

2023年10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. 稻谷含水量的高低对稻谷加工的影响  
A. 很大  
B. 很小  
C. 无影响  
D. 看情况
2. 酵母具有的作用是  
A. 发酵  
B. 脱酸  
C. 增碱  
D. 保鲜
3. 曲酒生产中封窖后维持发酵的时间为  
A. 一个月  
B. 40天  
C. 50天  
D. 60天
4. 引起食品生物学败坏的最主要因素是  
A. 光  
B. 环境温度  
C. 机械伤  
D. 微生物
5. 罐头生产工艺中隔绝食品与外界接触, 防止二次污染至关重要的环节是  
A. 添加防腐剂  
B. 杀菌  
C. 密封  
D. 加热

6. 腌制中的有害微生物, 可通过调节pH值来抑制。调节的方法是  
A. 增加pH值  
B. 降低pH值  
C. 调节pH值维持中性状态  
D. 不同情况或增加或减少pH值
7. 制作果蔬澄清汁, 为破坏果胶需加入  
A. 蛋白酶  
B. 乳酸菌  
C. 果胶酶  
D. 醋酸
8. 胚乳的主要成分是  
A. 维生素  
B. 淀粉颗粒  
C. 蛋白质  
D. 脂肪
9. 生产葡萄糖的原料是  
A. 各种脂类  
B. 各种淀粉  
C. 各种维生素  
D. 各种氨基酸
10. 面粉所含的蛋白质主要有麦胶蛋白和麦谷蛋白, 两者约占面筋干物质的比例为  
A. 50%  
B. 60%  
C. 70%  
D. 80%以上

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. 面包的烘烤时间, 应根据以下哪些因素而定  
A. 炉温的高低  
B. 面包坯的大小  
C. 面包坯的形状  
D. 外部环境湿度  
E. 外部环境湿度
12. 脱胶的方法有  
A. 水化脱胶  
B. 加热脱胶  
C. 加碱脱胶  
D. 加酸脱胶  
E. 加酶脱胶
13. 酿造生产中常用的微生物有  
A. 真菌  
B. 酵母菌  
C. 霉菌  
D. 细菌  
E. 放射菌
14. 酱油酿造方法有  
A. 稀醪发酵  
B. 固稀发酵  
C. 固态发酵  
D. 冷冻发酵  
E. 高温发酵

15. 蛋白质的水解作用有

- A. 形成甜味物质
- B. 形成鲜味物质
- C. 形成香气物质
- D. 形成有光泽的物质
- E. 形成圆形结构物质

## 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. 稻谷籽粒中不能燃烧的物质为\_\_\_\_\_。
- 17. 油脂的主要构成部分为\_\_\_\_\_。
- 18. 从淀粉原料中提取淀粉必须经过\_\_\_\_\_工序。
- 19. 糖品的溶解度随温度升高而\_\_\_\_\_。
- 20. 酶具有\_\_\_\_\_活性。
- 21. 影响腌制的因素主要有原料品种、盐浓度、酸碱度、温度、气体成分、香辛料和\_\_\_\_\_。
- 22. 浓缩果汁是原果汁按重量计浓缩\_\_\_\_\_倍。
- 23. 果蔬干制方法主要有两种：自然干燥法和\_\_\_\_\_。
- 24. 油脂常用的化学常数有酸价、皂化价和\_\_\_\_\_。
- 25. 果蔬加工常用的脱气方法有真空脱气、酶脱气和\_\_\_\_\_。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 26. 稻谷的工艺性质
- 27. 淀粉加工
- 28. 精练
- 29. 酶促褐变
- 30. 糊化

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分。

- 31. 简述浸出法制油的特性。
- 32. 何谓熟化？简述熟化的目的。
- 33. 为何工业化生产淀粉以薯干为原料？简述甘薯干生产淀粉的工艺流程。
- 34. 简述预糊化淀粉的特点及用途。
- 35. 简述热烫的意义及注意事项。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

- 36. 论述大豆油的精炼。
- 37. 论述罐头食品杀菌的理论依据。