

2023 年 10 月高等教育自学考试全国统一考试

## 食品保藏原理与技术

(课程代码 04991)

### 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 15 小题, 每小题 1 分, 共 15 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. 新鲜蔬菜腐败主要是由  
A. 细菌和霉菌造成                      B. 霉菌和酵母菌造成  
C. 细菌和酵母菌造成                      D. 酵母菌造成
2. 低温性菌的最适生长温度为  
A. 15~20°C                                  B. 20~25°C  
C. 25~30°C                                  D. 30~35°C
3. 快速冻结要求通过最大冰晶生成带的时间在  
A. 10 min 内                                  B. 20 min 内  
C. 30 min 内                                  D. 40 min 内
4. 鲜肉的冷却方法是  
A. 空气冷却                                  B. 冰冷却  
C. 水冷却                                      D. 真空冷却
5. 研究成功第一批罐头食品的科学家是  
A. 杜兰德                                      B. 巴斯德  
C. 阿姆斯兄弟                                  D. 阿培尔
6. 下列关于罐头食品的说法正确的是  
A. 需要添加防腐剂                          B. 完全无菌状态  
C. 无致病菌和腐败菌存在                  D. 需要高压杀菌

7. 以下方式最适合马铃薯泥片的干燥是  
A. 带式干燥                                  B. 泡沫干燥  
C. 喷雾干燥                                  D. 滚筒干燥
8. 低剂量辐照的辐照剂量在  
A. 0.1kGy 以下                                  B. 1 kGy 以下  
C. 10 kGy 以下                                  D. 100 kGy 以下
9. 以下物质为常用的防腐剂的的是  
A. 磷酸    B. 山梨酸  
C. 柠檬酸                                      D. 酒石酸
10. 以下物质为肉类常用的发色剂的是  
A. 抗坏血酸                                  B. 磷酸盐  
C. 氯化钠                                      D. 硝酸钠
11. 我国传统的萝卜干采用的腌制方法是  
A. 干腌法                                      B. 湿腌法  
C. 混合腌制法                                  D. 以上都正确
12. 糖渍食品的主要原料是  
A. 葡萄糖                                      B. 果糖  
C. 麦芽糖                                      D. 蔗糖
13. 熏烟中的对抗氧化作用贡献最大的组分是  
A. 羰基化合物                                  B. 酚类  
C. 醇类    D. 有机酸
14. 冷熏法的温度通常在  
A. 5-15°C                                      B. 15-30°C  
C. 30-50°C                                      D. 50-85°C
15. 异型乳酸发酵在乳酸发酵的什么期间比较活跃  
A. 初期    B. 中期  
C. 后期    D. 中后期

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。

16. 会对食品质量造成影响的物理因素有  
A. 温度    B. 湿度  
C. 光    D. 酶  
E. 氧气
17. 影响果蔬冷害的因素主要有  
A. 种类    B. 成熟度  
C. 冷藏温度                                      D. 冷藏时间  
E. 包装方式

18. 影响蛋白质冷冻变性的因素有
- A. 冻结温度                      B. 冻藏温度  
C. 盐类                              D. 糖类  
E. 脂肪
19. 杀菌规程包括
- A. 杀菌温度                      B. 升温时间  
C. 杀菌时间                      D. 冷却时间  
E. 反压
20. 影响腌制蔬菜色泽变化的主要因素有
- A. 发色剂的发色作用              B. 非酶褐变  
C. 酶促褐变                      D. 吸附的色素物质  
E. 原有色素的降解

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”。

21. 低酸性罐藏食品的 pH 高于 4.5。  
22. 水分活度低于 0.8 就能抑制霉菌的生长。  
23. 冷害是由于贮藏温度低于冰点造成的。  
24. 新鲜牛肉类在僵直之前，将其温度降低到 10℃ 以下，易发生寒冷收缩现象。  
25. 在降率干燥阶段，食品的温度逐渐升高。  
26. 辐照处理是一种冷杀菌方法。  
27. 辐照食品在包装上不需要特别标注。  
28. 腌制处理不仅可赋予食品特殊的风味，而且还起到抗氧化和防腐等作用。  
29. 食品采用玻璃态保藏，可较好保持其品质。  
30. 高密度二氧化碳不具有杀菌作用，但可起到抑菌作用。

## 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。

31. 在 121℃ 下，杀死一定浓度微生物所需要的加热时间称为\_\_\_\_\_值。  
32. F 值越大，说明细菌的耐热性越\_\_\_\_\_。  
33. 冷藏是将食品贮藏在高于\_\_\_\_\_的某个低温环境中的一种食品保藏法。  
34. 国际制冷学会建议冻结终了时食品中心温度应在\_\_\_\_\_℃。

35. 高温冷藏库的库温在\_\_\_\_\_℃ 以上。  
36. 罐头食品的排气方法主要有加热排气法、蒸汽喷射排气法和\_\_\_\_\_排气法。  
37. 罐头食品需要经过排气、\_\_\_\_\_和杀菌三个最基本工艺。  
38. 在干制、冷藏、热杀菌和辐照四种加工方式中，\_\_\_\_\_保藏方法最节能。  
39. 杀灭寄生虫应采用\_\_\_\_\_剂量辐照处理。  
40. 丁基羟基茴香醚是一种常用的食品添加剂，它具有\_\_\_\_\_作用。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

41. 干耗  
42. 导湿过程  
43. 抗氧化剂  
44. 超高压杀菌  
45. 液熏法

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

46. 简述水果气调冷藏的原理及优点。  
47. 简述罐头食品加工过程中的排气目的。  
48. 简述辐照对食品保藏的缺点。  
49. 举例说明各种来源的生物保鲜剂。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

50. 论述新鲜芒果在流通过程中可能用到的保鲜剂及其作用。  
51. 论述滚筒干燥与微波干燥的差异。