

# 贵州省 2023 年 10 月高等教育自学考试 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 (共 15 分)

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. 面包用粉最合适的湿面筋含量为  
A. 23%-25%                      B. 25%-30%  
C. 30%-40%                      D. 23%以下或 40%以上
2. 在生产挂面时, 下列是营养强化剂和调和剂的是  
A. 食盐                              B. 碱  
C. 鸡蛋                              D. CMC
3. 增强面粉筋力常用的氧化剂是  
A. 氯化钙                            B. 碳酸钠  
C. 氯化钠                            D. 溴酸钾
4. 在浸出法制油过程中, 其浸出的温度以\_\_\_\_℃为宜  
A. 45-50                            B. 50-55  
C. 55-60                            D. 60-65
5. 木薯汁中含有一种酶能与氰化物作用, 生成  
A. 氢氰酸                            B. 氰化钠  
C. 氯化钠                            D. 氰化钾
6. 用沉淀桶、池等方法清洗得到的淀粉乳, 在干燥处理前须经脱水处理, 其水分要求降到  
A. 20%左右                        B. 30%左右

- C. 40%左右                        D. 50%左右
7. 糖品的溶解度因品种不同而异, 在下列糖中溶解度最高的是  
A. 蔗糖                              B. 葡萄糖  
C. 乳糖                              D. 果糖
8. 下列属于淀粉分解产物的是  
A. 淀粉酯                            B. 糊精  
C. 直链淀粉                        D. 淀粉醚
9. 下列常用变性淀粉主要用于造纸、棉线、人造丝及纺织品的上胶剂和上浆剂的是  
A. 氧化淀粉                        B. 交联淀粉  
C. 预糊化淀粉                      D. 酸变性淀粉
10. 下列酵母菌主要用于液态白酒生产的是  
A. 日本结合酵母                    B. 异常汉逊氏酵母异常变种  
C. 啤酒酵母                        D. 酱醪结合酵母
11. 在霉菌适用酒精、白酒及制醋生产的是  
A. 米曲霉                            B. 黑曲霉  
C. 泡盛曲霉                        D. 总状毛霉
12. 下列属于酱香型白酒的是  
A. 汾酒                              B. 茅台酒  
C. 宜宾五粮液                      D. 桂林三花酒
13. 下列食醋属于再制醋的是  
A. 果醋                              B. 醋精  
C. 五香醋                            D. 海鲜醋
14. 在果蔬加工中, 果酒采用的保藏方法是  
A. 抑制微生物活动的保藏方法    B. 利用发酵原理的保藏方法  
C. 运用无菌原理的保藏方法      D. 维持食品最低生命活动的保藏方法
15. 榨菜属于非发酵腌制品的  
A. 咸菜类                            B. 糟菜类  
C. 酱菜类                            D. 糖醋菜类

## 第二部分 非选择题 (共 85 分)

二、填空题: 本大题共 11 小题, 每空 1 分, 共 15 分。

16. 在《格物初读》中比较完整地介绍了柑桔的\_\_\_\_方法。
17. 我国古代有一套比较完整的、合乎科学的酿酒工艺是在\_\_\_\_朝初期。
18. 根据实践经验, 加工时稻谷水分一般以\_\_\_\_最为适宜。
19. “多机出白”一般采用\_\_\_\_结合的形式。

20. 小麦蛋白质含量一般为 13%-17%，蛋白质种类很多。其中构成面筋质的蛋白主要为\_\_\_蛋白和\_\_\_蛋白。
21. 我国小麦的贮藏水分一般为\_\_\_。
22. 毛油中含有胶状悬浮物，俗称“\_\_\_”。
23. 由棉籽制取的毛棉油，杂质较多，颜色深，酸价高，并且有一定量的棉酚毒素，因而必须\_\_\_才能符合质量要求。
24. 毛油脱酸的方法有\_\_\_脱酸与\_\_\_脱酸两种。
25. 豆类含淀粉约 35%，豆类淀粉中直链淀粉的含量较多，赋予豆类制品较多的\_\_\_和\_\_\_。
26. 在酒精发酵过程中，其主要产物是\_\_\_和\_\_\_。

三、名词解释题：本大题共 6 小题，每小题 3 分，共 18 分。

27. 爆腰率
28. 淀粉加工
29. 醋酸发酵
30. 大曲白酒
31. 糊精
32. 淀粉的凝沉

四、简答题：本大题共 7 小题，每小题 6 分，共 42 分。

33. 稻谷制米的目的是什么？
34. 硬质小麦具有较好的工艺性质，其主要特点有哪些？
35. 麸皮的综合利用途径主要有哪些？
36. 浸出法制油时其主要特性有哪些？
37. 在工业生产淀粉的过程中，分离蛋白质的主要方法有哪些？
38. 在酱油酿造制成曲的工艺流程中，蒸料的目的是什么？
39. 食盐在蔬菜的腌制中所起的重要作用有哪些？

五、论述题：本大题共 1 小题，每小题 10 分，共 10 分。

40. 机制粉条（丝）的主要工艺流程有哪些？