

食品工艺原理

(课程代码 03280)

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 20 小题，每小题 1 分，共 20 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. 以下属于维持食品最低生命活动的保藏方法是

A. 罐藏	B. 干藏
C. 冷藏	D. 腌制
2. 容易引起莲藕、芋头食品变质的主要微生物是

A. 细菌	B. 霉菌
C. 酵母	D. 真菌
3. 适用于不耐热（65~80℃）的高酸性食品的杀菌方法是

A. 常压杀菌法	B. 高压杀菌法
C. 高温杀菌法	D. 巴氏杀菌法
4. 食品储藏中酶的控制手段不包括

A. 加热处理	B. 加压处理
C. 控制 PH 值	D. 控制水分活度
5. 快速冻结是食品的中心温度从-1℃下降至-5℃所需的时间为

A. <30min	B. >30min
C. <60min	D. >60min

6. 适用于水产品小型加工的冻结装置是

A. 低温静止空气冻结装置	B. 送风冻结装置
C. 强风冻结装置	D. 接触冻结装置
7. 食品罐藏工艺中进行预封的目的是

A. 防止容器变形	B. 防止微生物生长繁殖
C. 防止汁液外溢	D. 防止马口铁罐内壁腐蚀
8. 汤汁少而空气含量多的罐头，采用哪种排气方法效果好？

A. 加热排气法	B. 真空封罐排气法
C. 蒸汽喷射排气法	D. 加压排气法
9. 通常真菌类的生长发育的最低水分活度为

A. 0.60	B. 0.70
C. 0.80	D. 0.90
10. 水果腌制品常用的腌制方式是

A. 盐渍	B. 糖渍
C. 醋渍	D. 烟熏
11. 影响腌制液渗透压的因素不包括

A. 腌制时间	B. 腌制温度
C. 腌制剂浓度	D. 腌制剂溶质分子量
12. 温熏法的烟熏温度范围是

A. 0~10℃	B. 15~30℃
C. 30~50℃	D. 50~85℃
13. 熏烟的主要成分中同时具有抗氧化、呈色、呈味和抗菌防腐作用的是

A. 醇类	B. 酚类
C. 有机酸类	D. 羰基化合物
14. 食品腌制过程中食盐对微生物的影响不包括

A. 细胞的脱水作用	B. 降低水分活度
C. 产生生理毒害作用	D. 提高氧气的浓度
15. 化学保藏的优点是

A. 完全阻止微生物的生长	B. 使用简便和经济
C. 能长时间保持食品品质	D. 完全没有食品安全问题
16. 主要用于葡萄酒和果酒的食品防腐剂是

A. 苯甲酸	B. 山梨酸
C. 硝酸盐和亚硝酸盐	D. 亚硫酸及其盐类

17. 主要用于保健食品、婴儿食品和其他高价值食品的抗氧化剂是
A. 生育酚 B. 茶多酚
C. BHA D. BHT
18. 用于防止食品褐变的抗氧化剂是
A. 抗坏血酸 B. 没食子酸内酯
C. TBHQ D. BHT
19. 用辐照控制谷类的霉菌的剂量为
A. <1 kGy B. 1~3 kGy
C. 2~4 kGy D. 5~10 kGy
20. 对带壳鲜蛋可用 β 射线辐照杀菌，剂量约为
A. 40 kGy B. 30 kGy
C. 20 kGy D. 10 kGy

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。

21. 造成罐头食品胀罐的原因有
A. 物理性胀罐 B. 化学性胀罐
C. 细菌性胀罐 D. 平酸败坏胀罐
E. 黑变发霉胀罐
22. 食品的保藏原理概括起来包括
A. 真死原理 B. 无生机原理
C. 假死原理 D. 不完全无生机原理
E. 完全无生机原理
23. 常用的食品盐腌方法有
A. 干腌法 B. 注射腌制法
C. 湿腌法 D. 混合腌制法
E. 浸制法
24. 食品防腐剂应具备的条件和达到的要求有
A. 卫生安全 B. 使用有效
C. 不破坏食品固有品质 D. 大量使用时不污染环境
E. 不会与生产设备和包装容器发生不良化学反应
25. 辐照杀菌的优点有
A. 灭菌效果好，可按目的进行剂量调控
B. 食品中的化学变化小
C. 没有外加非食品物质的残留
D. 节省能源，加工效率高
E. 处理方法简便

- 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”。
26. 食品的质量因素包括感官特性、营养质量和卫生质量、耐储藏性。
27. 食品保藏是一种有效利用食品资源，减少食品损耗的重要技术手段。
28. 食品冷藏温度一般是-2℃~15℃，冻藏温度一般是-10℃。
29. 玻璃罐头杀菌后要快速冷却。
30. 嗜热微生物对热最敏感。
31. 常用于干制品速化复水处理的方法有压片法、刺孔法、刺孔压片法。
32. 腌制剂溶液扩散的推动力是渗透压。
33. 烟熏成分中，酚类物质和羧基化合物是与烟熏风味无关的两类化合物。
34. 对于已经遭到细菌污染的食品可以用化学防腐剂进行保藏。
35. 用高剂量辐照处理肉类产品之后不需要冷冻保藏。

第二部分 非选择题

- 四、名词解释题：**本大题共5小题，每小题3分，共15分。
36. 食品辐射保藏
37. 栅栏因子
38. 罐藏
39. 干制品复水性
40. 烟熏

- 五、简答题：**本大题共5小题，每小题5分，共25分。
41. 简述常用的食品冷却方法。
42. 简述食品腌制过程中微生物发酵的防腐作用。
43. 简述常用化学防腐剂的分类及苯甲酸的作用条件。
44. 简述常用天然防腐剂及其主要作用。
45. 简述引起食品变质的化学因素。

- 六、论述题：**本大题共2小题，每小题10分，共20分。
46. 论述影响食品空气冷藏工艺效果的主要因素。
47. 论述食品常用的干燥方法，并分析各自的优缺点。