

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 $-2^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$, 冻藏温度一般是 -10°C 。
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, 酚类物质和羰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。