

2024年10月高等教育自学考试全国统一考试

食品工艺学

(课程代码 02520)

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. 我国工业总产值中排在第一位的是
A. 食品工业 B. 电子工业
C. 机械工业 D. 化学工业
2. 按饮料的加工工艺, 酸乳属于
A. 采集型饮料 B. 提取型饮料
C. 配置型饮料 D. 发酵型饮料
3. 牛乳的新鲜程度可以利用牛乳中的哪种酶来判断?
A. 碱性磷酸酶 B. 还原酶
C. 过氧化氢酶 D. 过氧化物酶
4. 蔬菜腌制时的盐水浓度最好控制在
A. 0-5% B. 5-10%
C. 10-15% D. 15-20%
5. 下列肉制品中, 不属于中式肉制品的是
A. 腌腊制品 B. 酱卤制品
C. 干制肉制品 D. 灌肠火腿
6. 挂面干燥工艺中的高温快速干燥法的温度控制在
A. 50℃左右 B. 60℃左右
C. 70℃左右 D. 80℃左右

7. 属于非油炸方便面的优点的是
A. 复水性好 B. 糊化度高
C. 保存时间长 D. 口感好
8. 可最大限度地保持各种原料肉原有风味特点的罐头是
A. 清蒸类罐头 B. 调味料罐头
C. 腌制类罐头 D. 香肠类罐头
9. 将原料放进糖浆中熬煮后装罐, 并注入浓度很高的糖浆, 开罐时糖度为 55%-65%, 称为
A. 糖水罐头 B. 糖浆罐头
C. 果酱罐头 D. 果汁罐头
10. 食品生产企业废水中的酸、碱主要来源于
A. 原料清洗 B. 食品添加剂的使用
C. 不被利用的原料 D. 清洗用水

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. 食品工艺学研究中应遵循的原则主要有
A. 经济合理原则 B. 环境清洁原则
C. 社会习俗原则 D. 技术先进原则
E. 法律法规原则
12. 发酵果蔬汁中常用的微生物包括
A. 醋酸菌 B. 霉菌
C. 乳酸杆菌 D. 酿酒酵母
E. 面包酵母
13. 冷冻果蔬加工过程中, 将其浸入碳酸钙溶液中的目的有
A. 增加脆性 B. 驱虫
C. 提高硬度 D. 杀菌
E. 防腐
14. 目前, 水产品腌制方法有
A. 干盐渍法 B. 盐水盐渍法
C. 混合盐渍法 D. 低温盐渍法
E. 冷冻盐渍法
15. 影响面团发酵的主要因素有
A. 糖类 B. 酵母
C. 水分 D. 温度
E. 面粉

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”。

16. 食品工艺学需要探讨食品生产中的物理、化学与生物之间的变化关系。
17. 橙浊汁的加工过程中需要添加果胶酶来保证产品的稳定性。
18. 所有的果蔬汁生产都需要调配工艺。
19. 利用电导率可快速鉴定牛乳是否来源于患乳房炎的奶牛。
20. 午餐肉罐头杀菌后要采用反压冷却。
21. 规模加工面包常采用二次发酵法。
22. 软罐头不能进行热杀菌。
23. 速冻果蔬又称为果蔬最少加工。
24. 老抽是一种不用焦糖调色、增色的酱油。
25. 食品工业的废水中只含有机物。

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。

26. 食品工艺学除了遵循经济合理和技术先进外，必须要保护_____。
27. 果蔬汁及其原料通常有_____和冷灌装两种灌装方法。
28. 目前果蔬汁饮料在杀菌操作前常采用_____操作防止氧化。
29. 干酪风味质构的形成主要依靠添加的_____的作用下，将乳中的蛋白质凝固或部分凝固完成。
30. 蔬菜采用盐腌，按照用盐方式的不同，可分为_____、湿腌法和混合腌制法。
31. 低温肉制品和高温肉制品相比，_____的食用品质更高。
32. 薯片属于利用_____、挤压、沙炒、烘焙、微波等技术作为熟化工艺制备的膨化食品。
33. 面条主要有挂面和_____两大类。
34. 肉类罐头中调味类罐头按照烹饪方法和加入的配料不同可分为_____、五香、茄汁、咖喱等品种。
35. 食品工业废水中的可食性有机物质越多，其生物降解性越_____。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 固体饮料
37. 乳
38. 组织化植物蛋白
39. 罐头食品
40. 酿造酱油

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

41. 简述为保证饮料无菌冷灌装的效果，必须满足的三个无菌状态基本要求。
42. 简述牛乳的化学成分。
43. 简述果蔬加工产品的种类及其定义。
44. 简述西式肉火腿产品成熟后出品率低的原因。
45. 简述午餐肉罐头中常见的质量问题。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

46. 以荔枝为例，论述果蔬速冻的生产工艺及其操作要点。
47. 论述饼干冷却的过程及其需要注意的事项。