

2024年10月高等教育自学考试全国统一考试

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

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. 狭义的农产品是指
 - A. 粮食类产品
 - B. 油脂类产品
 - C. 肉类产品
 - D. 种植业为主获得的产品
2. 属于稻谷化学成分的是
 - A. 水分
 - B. 米粒强度
 - C. 色泽
 - D. 气味
3. 稻谷胚乳中含有大量的
 - A. 脂肪
 - B. 蛋白质
 - C. 淀粉
 - D. 维生素
4. 硬质小麦的角质粒含量是
 - A. 20%以上
 - B. 30%以上
 - C. 40%以上
 - D. 50%以上
5. 小麦蛋白质含量是
 - A. 6~7%
 - B. 7~8%
 - C. 8~10%
 - D. 13~17%
6. 在小麦制粉过程中, 标准粉是将前后系统的_____混合在一起。
 - A. 优质粉和三级粉
 - B. 好粉和次粉
 - C. 优质粉和一级粉
 - D. 优质粉和劣质粉

7. 生产质量好的面包多采用
 - A. 一次发酵法
 - B. 二次发酵法
 - C. 三次发酵法
 - D. 四次发酵法
8. 面条生产中的熟化时间一般为
 - A. 2~5分钟
 - B. 5~10分钟
 - C. 10~15分钟
 - D. 15分钟以上
9. 属于草本油料的是
 - A. 油桐
 - B. 野茶籽
 - C. 亚麻籽
 - D. 乌柏籽
10. 下列属于不饱和脂肪酸的是
 - A. 软脂酸
 - B. 硬脂酸
 - C. 花生酸
 - D. 油酸

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. 稻谷的工艺性质包括
 - A. 形态
 - B. 结构
 - C. 物理性质
 - D. 化学成分
 - E. 组成或种性
12. 小麦的物理性质包括
 - A. 外表形状
 - B. 容重
 - C. 散落性
 - D. 自动分级性
 - E. 淀粉含量
13. 生产面包的原材料主要有
 - A. 面粉
 - B. 酵母
 - C. 水
 - D. 食盐
 - E. 果料
14. 植物油脂的化学成分有
 - A. 甘油酯类
 - B. 脂肪酸类
 - C. 类脂
 - D. 粘蛋白
 - E. 维生素
15. 毛油预处理的方法有
 - A. 沉降法
 - B. 过滤法
 - C. 离心分离法
 - D. 水化法
 - E. 真空法

第二部分 非选择题

三、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

16. 稻谷籽粒的组成是稻壳和_____。
17. 剥离糙米表面的皮层组织，制成符合规定标准的成品大米，称为_____。
18. 构成面粉面筋质的蛋白质是麦胶蛋白和_____。
19. 同时生产两种以上等级面粉的制粉过程，称为_____。
20. 凡发酵产物中只有乳酸的，称为_____。
21. 按香型分，茅台酒属于_____。
22. 低度白酒是指酒精含量不超过_____的白酒。
23. 根据酱醪含水量多少，可分为稀醪发酵、固稀发酵和_____三种发酵酿造方法。
24. 食醋的种类归纳起来有酿造醋、合成醋和_____。
25. 果蔬的败坏主要包括生物学败坏、物理学败坏、化学败坏和_____。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

26. 油料
27. 淀粉加工
28. 酒精发酵
29. 水果蔬菜加工品
30. 酶促褐变

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分。

31. 简述稻谷制米工艺的主要过程。
32. 简述压榨法取油的理论。
33. 简述淀粉制取的主要工序。
34. 简述酱油酿造的工艺流程。
35. 简述果蔬加工的保藏方法。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

36. 论述续渣法大曲酒生产工艺流程及操作要点。
37. 以柑桔糖水罐头为例，论述罐藏工艺的主要过程。