

机密★启用前

2025 年 4 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. 解决食品安全问题的主要途径不包括
 - A. 政府加强监管
 - B. 加强食品安全检测技术研发
 - C. 提高全民食品安全意识
 - D. 提高生产效率
2. 果汁饮料在果汁(或浓缩果汁)中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的清汁或混汁制品, 成品中果汁含量不低于
 - A. 2.5%
 - B. 5%
 - C. 10%
 - D. 15%
3. 饮料厂用水按照用途可以分为
 - A. 一般用水、生产用水、冷却用水
 - B. 饮用水、生产用水、冷却用水
 - C. 饮用水、软化水、冷却用水
 - D. 一般用水、生产用水、软化水
4. 微生物检验中常用_____来判断乳的新鲜程度
 - A. 还原酶试验
 - B. 过氧化物酶的活性
 - C. 过氧化氢酶的活性
 - D. 磷酸酶试验
5. 高温短时间巴氏杀菌(牛乳)方法的杀菌温度和时间分别是
 - A. 63~65℃, 15s
 - B. 63~65℃, 15~30min
 - C. 72~75℃, 15~20 s
 - D. 72~75℃, 15~30min

6. 下列不是鱼糜制品生产中常用的辅料及添加剂的是
 - A. 淀粉
 - B. 植物蛋白
 - C. 明胶
 - D. 亚硝酸盐
7. 按照原料肉切碎的程度, 香肠可以分为
 - A. 纯肉肠和非纯肉肠
 - B. 生肠和熟肠
 - C. 猪肉肠和混合肠
 - D. 绞肉型肠和肉糜型肠
8. 韧性饼干烘烤条件一般采用
 - A. 低温长时
 - B. 高温短时
 - C. 高温长时
 - D. 低温短时
9. 下列属于酿造类的调味品是
 - A. 食醋
 - B. 榨菜
 - C. 食盐
 - D. 黄酒
10. 速冻水产品加工废水的处理一般采用
 - A. 气浮-生物接触氧化法
 - B. 厌氧-好氧处理
 - C. 批式活性污泥法
 - D. 气体浮分离技术

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. 在食品工艺学的研究中, 保护环境应考虑方面有
 - A. 履行保护环境的义务, 遵守和执行规章制度
 - B. 选用不产生污染或少产生污染的工艺路线
 - C. 不断提高技术水平, 改进生产工艺和设备
 - D. 不断开发和应用新技术回收利用, 将“三废”变废为宝
 - E. 利用生物技术及物理和化学方法, 对最终排放的废弃物进行处理
12. 饮料按照加工工艺可分为
 - A. 采集型
 - B. 提取型
 - C. 配制型
 - D. 发酵型
 - E. 原浆型
13. 饮料用水应考虑的因素有
 - A. 碱度
 - B. 硬度
 - C. 铁和锰
 - D. 余氯
 - E. 微生物
14. 水产干制品加工方法中, 人工干燥的方法包括
 - A. 辐射干燥
 - B. 鼓风干燥
 - C. 日光干燥
 - D. 真空冷冻干燥
 - E. 微波干燥

15. 软罐头的容器按其材料构成及内容物的保存性可分为
- A. 透明普通型 B. 透明隔绝型
- C. 铝箔隔绝型 D. 高温杀菌型
- E. 食用保鲜袋

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. 食品是经过加工制作，可作为商品流通的食物。
17. 果蔬经破碎后，为了提高出汁率，生产中有时需要加入酶制剂，对果蔬浆料进行处理。
18. 正常新鲜牛乳的 pH 为 6.4~6.8，一般酸败乳或初乳的 pH 在 6.4 以下，乳房炎乳或低酸度乳 pH 在 6.8 以上。
19. “风味酸乳”是以 60%以上生牛（羊）乳或乳粉为原料。
20. 咸肉特点是盐分高，不经过干燥脱水 and 烘熏过程，腌制是主要加工步骤。
21. 鱼糜制品工艺中的擂溃一般可分为空擂、盐擂、调味擂溃三个阶段。
22. 无菌包装米饭与软罐头米饭的生产工艺只是在包装上有所不同，其他则完全相同。
23. 面酱生产过程中，有两种不同的做法，即南酱园做法和京酱园做法，它们之间的一个区别在于一个是干面的，一个是湿面的。
24. 腐乳加工中点浆主要控制温度、pH、盐卤浓度。
25. 油脂加工厂的精炼废水常利用气浮分离技术处理。

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. 食品工艺学是研究食品的原材料、半成品和成品的_____过程和方法的一门学科。
27. _____是混浊果蔬汁的特有工序，其目的是使混浊汁中的不同粒度和相同密度的果肉颗粒进一步破碎并均匀，促进果胶渗出，增加果汁与果胶的亲合力，抑制分层沉淀，保持均一稳定。
28. 发酵果蔬汁常用的细菌主要是_____和醋酸菌两种。
29. 超高温（UHT）灭菌乳是指物料在连续流动的状态下通过热交换器加热至_____℃，在这一温度下不少于 1s 的超高温瞬时灭菌以达到商业无菌水平，在无菌状态下灌装的产品。

30. 在糖水水果罐头生产过程中，有些果实需要进行去皮，常用的去皮方法有手工去皮，机械去皮和_____去皮。
31. 水产品速冻技术是将新鲜的水产品原料与配料经过加工后，利用速冻装置在 -30℃ 及以下进行快速冻结，使产品中心温度在 20-30min 内从_____，然后再降到 -18℃，并经包装后在 -18℃ 及以下的条件进行冻藏和流通。
32. 粥类罐头常见的质量问题有粥粒不完整、成糜状；_____、粥体不均匀、不黏稠。
33. 常用于酱油生产的防腐剂是苯甲酸钠和_____。
34. 酱是以富含蛋白质的豆类和富含淀粉的谷类及副产品为主要原料，利用_____为主要的微生物，经过发酵调制而形成。
35. 食品工业固体废料的处理方法有堆肥法、_____、填埋法和固化法。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 浓缩果汁
37. 中式香肠
38. 软罐头
39. 果蔬速冻
40. 微波膨化

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

41. 简述预调式一次灌装法工艺的优缺点。
42. 简述“速溶豆粉”的概念及其“速溶”原理。
43. 果蔬干制的优点是什么？
44. 简述韧性面团和酥性面团调制要点。
45. 果酱类罐头在生产过程中，在原料处理过程中加热软化的主要目的是什么？

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

46. 何为气流膨化食品？这种产品具有什么特点？
47. 论述挂面的加工工艺并解释加工要点。