

机密★启用前

2025 年 4 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. 在稻米加工时，碎米少，出米率高的是
A. 籼稻谷 B. 粳稻谷
C. 早稻谷 D. 晚稻谷
2. 稻谷籽粒组成部分是
A. 颖 B. 颖果
C. 米糠 D. 洗米糠
3. 谷粒自然下落至平面时，有向四周流散并形成一圆锥体的性质，称为
A. 米粒强度 B. 散落性
C. 容重 D. 爆腰率
4. 根据胚乳结构呈角质或粉质多少来分，小麦可分为
A. 春小麦和冬小麦 B. 白皮小麦和红皮小麦
C. 硬质小麦和软质小麦 D. 有芒小麦和无芒小麦
5. 植物油脂的特点是
A. 溶于水 B. 不溶于冷酒精
C. 不能溶于有机溶剂 D. 比重比水大

6. 可用作油料的原料有
A. 玉米和小麦 B. 花生
C. 甘薯 D. 木薯
7. 低度白酒的酒精含量不超过
A. 10% B. 20%
C. 30% D. 40%
8. 用作陈酿的醋液酸度应在多少以上
A. 2% B. 3%
C. 4% D. 5%
9. 1%蔗糖溶液的渗透压为
A. 40 千帕 B. 50 千帕
C. 70 千帕 D. 60 千帕
10. 导致罐头食品败坏的最重要微生物是
A. 细菌 B. 酵母菌
C. 曲霉菌 D. 啤酒菌

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. 根据国家标准 GB1350-86 规定，稻谷按照它的粒形和粒质可以分为
A. 籼稻谷 B. 粳稻谷
C. 籼糯稻谷 D. 粳糯稻谷
E. 粘稻谷
12. 小麦中所含有的主要化学成分有
A. 水分 B. 淀粉
C. 蛋白质 D. 脂肪
E. 维生素
13. 生产挂面需要的原辅料有
A. 面粉 B. 水
C. 食盐 D. 碱
E. 糖
14. 油料的料胚蒸炒的要求是
A. 生、熟均匀 B. 胚表面见油而不出油
C. 熟胚水分、温度均匀 D. 熟胚具有一定的弹性和可塑性
E. 有熟香味

15. 啤酒酵母在麦芽汁培养基的菌落特征有
- A. 菌落乳白色 B. 有光泽
- C. 平坦 D. 边缘整齐
- E. 中央突起

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. 稻米加工过程中，剥离糙米表面的皮层组织，制成符合规定标准的成品大米，这一加工过程称为_____。
17. 小麦籽粒由皮层、胚和胚乳三部分组成，其中_____的含量越多，出粉率愈高。
18. 植物油脂的主要化学成分是_____，其余少数成分为单甘油酯类、双甘油酯类、游离脂肪酸类、磷脂类等物质。
19. 植物油脂提取使用压力将油料的细胞壁压破而挤出油脂的方法，称为_____。
20. 淀粉在酸作用下水解产生分子量不同的各种中间产物，这些物质称为_____。
21. 酿造过程中，淀粉原料一般都经过_____和糖化两个过程后才能被生物分解和利用。
22. 果蔬腌制过程中，蛋白质易受微生物及蛋白质分解酶的作用分解为_____。
23. 果蔬加工过程中和加工品的贮藏过程中，由于与空气接触发生氧化反应，而促使加工品变色、变味，引起的食物败坏，属于_____。
24. 果蔬加工过程中，果蔬的颜色发生变化，变深成褐色，这种现象称为_____。
25. 酿造是以微生物的活动为基础，在发酵过程中原料的转化、产物成分的生成主要是由_____推动的。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

26. 稀醪发酵
27. 酸价
28. 淀粉糖
29. 普通淀粉
30. 焦糖化反应

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分。

31. 小麦制粉副产物的综合利用途径有哪些？
32. 生产挂面时，为什么面粉要进行熟化？

33. 简述变性淀粉及其常用类型。
34. 罐藏容器材料有哪些基本要求？
35. 氧化淀粉有哪些特点和用途？

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

36. 论述低度白酒保持原酒风格的技术措施。
37. 论述草莓果酱制作工艺流程及操作要点。