

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考通过率 辅导效果有保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务 | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务 |

开设班次：（请点击相应班次查看班次介绍）

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程：

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论（财经类）	英语（一）	英语（二）	线性代数（经管类）
高等数学（工专）	高等数学（一）	线性代数	政治经济学（财经类）
概率论与数理统计（经管类）	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)[课程试听>>](#)[我要报名>>](#)

绝密 ★ 考试结束前

浙江省 2013 年 4 月高等教育自学考试 食品化学试题 课程代码：02514

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项：

- 答题前，考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
- 每小题选出答案后，用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动，用橡皮擦干净后，再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题（本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 下列哪种维生素可阻止亚硝酸盐形成亚硝胺？

- | | |
|----------|----------|
| A. 维生素 A | B. 维生素 B |
| C. 维生素 C | D. 维生素 D |

12. 与自由水相比, 结合水的沸点较低, 冰点较高。
13. 在标准条件下, 果胶凝胶的强度与果胶酯化程度成正比。
14. 食品中常见的能参与美拉德反应的双糖有麦芽糖和乳糖。
15. 几丁质的基本组成单位是 N-乙酰-2-氨基葡萄糖, β -1, 4 糖苷键连接, 能溶于水。
16. 油脂的熔点越高, 越难以为人体消化。
17. 大多数 D-氨基酸具有甜味。
18. 纤维素和淀粉均由葡萄糖聚合而成的, 均能被人体消化吸收所利用。
19. 维生素参加机体的代谢作用, 为生物体提供能量。
20. 花生、芝麻焙炒时产生的香气属于加热分解途径形成。
21. 当油脂酸败严重时, 可加入大量的抗氧化剂使情况逆转。
22. 与苹果酸相比, 柠檬酸的酸感维持时间短。
23. 在所有中性盐中, 氯化钠的咸味最纯正。
24. 一种物质的风味阈值越小, 其味敏感性越强。
25. 蔗糖是测定甜味剂相对甜度的基准物质。
26. 白酒中含量最高而且决定其香型的香气成分是醇类。
27. 糖精是一种古老的甜味剂, 我国允许按生产需要量添加于食品中。
28. 脂溶性维生素有维生素 A、C、K。
29. 基本味中, 咸味感受最快, 苦味感受最慢, 但苦味的阈值最小。
30. 甜蜜素是我国允许在食品中使用的甜味剂。

非选择题部分

注意事项:

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上, 不能答在试题卷上。

三、填空题(本大题共 10 小题, 每空 1 分, 共 20 分)

31. 口角炎是由于缺乏维生素_____引起, 儿童缺乏维生素 D 容易得_____病。
32. 酸价是指中和_____g 油脂中游离脂肪酸所需的氢氧化钾的毫克数, 随着油脂贮存期的延长, 酸价_____。
33. 果胶酸是由很多个_____通过_____结合而成的线型长链高分子化合物。
34. 多酚类色素的苯环上往往含有多个_____基团, 其基本母核是_____。
35. 大多数食品的吸湿等温线呈_____形, 而且与解吸曲线不重合, 这种现象叫_____。
36. 油脂长时间加热后粘度_____, 发烟点_____。
37. 叶绿素属于_____类色素, 在酸性条件下, 分子中的镁原子为氢原子所取代, 生成_____色的脱镁叶绿素。
38. 酶促褐变的三个基本条件包括酚酶、_____和_____。
39. 变性的蛋白质分子聚集并形成有序的蛋白质网络结构, 称蛋白质的_____作用, 这一功能使肌肉组织能保持_____。

大量的_____。

40. 呈味物质的种类、浓度、食物的_____以及呈味物质的_____是影响味觉的主要因素。

四、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

41. 美拉德反应

42. 乳化作用

43. 固定化酶

44. 蛋白质的等电点

45. 酸性食品和碱性食品

五、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

46. 与自由水相比, 结合水有哪些特点?

47. 在食品贮存及加工中, 应如何避免油脂酸败的发生?

48. 试用所学的理论解释:

(1) 热处理去除生蛋清中的有害因子;

(2) 葱蒜类煮熟后失去辛辣味并产生甜味。

49. 说明高甲氧基果胶形成凝胶的机理及条件。

50. 说明食用合成色素的优缺点。并说出三种我国允许使用的食用合成色素名称。