

- | | |
|--|---|
| <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 7 月高等教育自学考试

食品贮运学试题

课程代码：01968

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 1 分，共 10 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. 蔬菜的盐渍比其他贮藏方法（糖渍等）更能保色，这是因为金属离子_____的保色缘故。

- A.铜 B.铁
C.钠 D.镍
- 2.由于油脂的表面张力较大,容易聚集在一起形成大油滴,从糕点中游离出来,从而产生_____现象。
A.回潮 B.干缩
C.走油 D.发霉
- 3.利用流动的冷空气使被冷却食品的温度下降的预冷方式是
A.冷风冷却 B.冷水冷却
C.碎冰冷却 D.真空冷却
- 4.下列物质属于人工合成甜味剂的是
A.糖醇 B.甘草苷
C.甜蜜素 D.二氢查耳酮
- 5.稻谷发芽所需水分比一般粮种要低,只要水分达到_____就可发芽。
A.16% B.25%
C.32% D.45%
- 6.某一时间间隔内吸收剂量的增量除以该时间间隔的商表示为
A.照射量 B.放射性活度
C.吸收剂量率 D.吸收剂量
- 7.对常规气调成分的 O₂ 和 CO₂ 两种气体或其他两种气体成分均加以调节和控制的一种气调贮藏方法是
A.单指标 B.双指标
C.多指标 D.其他气体指标
- 8.粮食劣变指标中_____作为早期劣变指标。
A.生活力与发芽率 B.酸度和脂肪酸值
C.粘度值与降落值 D.淀粉-碘-蓝试验
- 9.贮藏环境中的_____O₂ 浓度一般是安全的,但产生低 O₂ 伤害的 O₂ 临界浓度随产品的种类和贮藏温度不同而变化。
A.0.5%~2% B.1%~3%
C.1.5%~3.5% D.2%~4%
- 10.谷氨酸及其钠盐的水溶液,加热至_____以上,或者长时间加热,会发生变化,生成有毒的焦性谷氨酸。
A.80°C B.100°C
C.120°C D.150°C

二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两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、少涂或未涂均无分。

11. 切入型仪器主要用于高脂肪和凝胶状食品的_____的测定。

- A. 切断力
- B. 硬度
- C. 粘稠度
- D. 糊化温度
- E. 衰落度

12. 脂肪酸败主要有_____类型。

- A. 水解型酸败
- B. 酮型酸败
- C. 物理败坏
- D. 病理败坏
- E. 氧化酸败

13. 影响辐射贮藏效果的因素有

- A. 放射线的种类
- B. 照射剂量和剂量率
- C. 食品本身的性质
- D. 辅助措施的增效作用
- E. 环境因素的影响

14. 下列物质属于天然抗氧化剂有

- A. 生育酚
- B. 愈疮树脂
- C. BHA
- D. 茶多酚
- E. BHT

15. 研究食品流通常以_____等指标来反映流通过程的实际状况。

- A. 流向
- B. 流速
- C. 便捷
- D. 流量
- E. 容量

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 12 小题, 每空 1 分, 共 20 分)

16. 血红蛋白是肌肉和血液中的主要色素, 在血液中血红蛋白主要以_____的形式存在, 在肌肉中主要以_____的形式存在。

17. 一般把占体重_____以上的矿质元素称为常量元素, 如钙、磷、钠等, 而铁、铜、碘等矿质元素称为_____。

18. 呼吸商 (RQ) 值主要与呼吸状态即呼吸类型有关, 干粮的 RQ 等于 1 或小于 1, 表示粮食可能在进行_____; RQ 大于 1, 表示粮食可能在进行_____。

19. 产品失水所引起的失鲜主要是指_____。

20. 呼吸过程中产生的, 除了维持生命活动以外而散发到环境中的那部分热量称为_____。

- 21.食品冷加工工艺主要指食品的冷却、_____、冷藏、_____的方法，是利用低温最佳保藏食品和加工食品的方法。
- 22.食品防腐剂使用注意事项：_____、_____和保持食品的固有品质。
- 23.利用微生物之间的拮抗作用，选择对园艺产品不造成危害的微生物来抑制引起产品腐烂的病原菌的致病力，这种保鲜方法是_____。
- 24.将目的基因反向构建在一个启动子上，再转化给受体植物，通过培育形成转基因植物，这种植物可能产生与该基因的 mRNA 互补结合的 RNA 链，成为反义 RNA，其结果使植物中相应的 mRNA 的合成受阻，这种技术是_____。
- 25.鲜切果蔬指新鲜果蔬原料经清洗、去皮、_____、切分和_____等加工处理而制成的方便果蔬制品。
- 26.低温冷藏的肉类、禽等，由于微生物的作用，使肉品的表面发粘、_____、_____，并有颜色的变化和产生不良的气味。
- 27.食品销售陈列柜的种类，一是根据销售陈列的食品种类，可分为_____陈列柜和冷藏式陈列柜；二是根据销售陈列柜的结构形式，可分为敞开式和_____。

四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分)

- 28.香气值
- 29.呼吸跃变
- 30.美拉德反应
- 31.自发气调贮藏
- 32.食品流通

五、简答题(本大题共 6 小题，每小题 5 分，共 30 分)

- 33.试举例理论化栅栏效应模式。
- 34.简述食品冷藏链主要环节。
- 35.脂溶性维生素在食品贮藏加工中的变化。
- 36.简述梨贮藏技术要点。
- 37.简述防止酱油霉变的主要方法。
- 38.新鲜果蔬的运输保护措施。

六、论述题(本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)

- 39.试述水产品鲜度鉴定方法。
- 40.试述油脂贮藏期间的检验。