

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:

1. 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。
2. 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. 胡椒的辣味成分是
A. 乙酸异戊酯
B. 胡椒碱
C. 2-丙烯基二硫化物
D. α -戊烯呋喃
2. 严重缺乏_____,将出现坏血病。
A. 维生素 A
B. 维生素 C
C. 维生素 B₁
D. 维生素 B₅
3. 类胡萝卜素可与蛋白质结合生成龙虾壳中的
A. 虾黄素
B. 黄酮类色素
C. 虾青素
D. 胭脂红
4. _____造成食品多孔性,导致叶菜类食品薄而脆。
A. 冷冻干燥
B. 滚筒干燥
C. 喷雾干燥
D. 加热干燥
5. 动物来源的酶,最适温度一般在
A. 30-40℃
B. 40-50℃
C. 40℃以上
D. 35-40℃
6. 肉类嫩化剂最常用的酶制剂是
A. 胰蛋白酶
B. 胰脂酶
C. 木瓜蛋白酶
D. 弹性蛋白酶
7. 甜味剂甘草铵与蔗糖共同使用,产生_____相互作用。
A. 味的相乘
B. 味的拮抗
C. 味的对比
D. 味的变调

8. 食用油脂含_____较高,加热时易起泡沫。

- A. 蛋白质 B. 磷脂 C. 糖类 D. 游离脂肪酸

9. 速冻饺子一般贮藏温度在_____℃,避免淀粉老化作用。

- A. 大于 60 B. 小于-20 C. 2-4 D. 20

10. III 区的水一般占高水分食品中总水分含量的

- A. 5%以下 B. 95%以上 C. 95%以下 D. 5%以上

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. 淀粉酶广泛存在于动植物和微生物中,根据其作用特点,可分为

- A. α -淀粉酶 B. β -淀粉酶 C. 葡萄糖淀粉酶
D. 转化酶 E. 异淀粉酶

12. 含有丰富的矿物质的食品有

- A. 水果、蔬菜 B. 色拉油 C. 肉类
D. 乳品 E. 谷物

13. 碱性食品中含_____较多。

- A. 氯 B. 钙 C. 硫
D. 磷 E. 镁

14. 在_____等食品的制备中,利用蛋白质胶凝作用改善食品品质。

- A. 乳品 B. 果冻 C. 面包面团
D. 香肠 E. 重组肉制品

15. 含苦味物质的食品包括

- A. 未成熟的柑橘 B. 谷氨酸一钠 C. 莲子
D. 白果 E. 茶叶

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,在答题纸相应位置正确的涂“A”,错误的涂“B”。

16. 麦芽糖、乳糖、蔗糖都是还原性糖。

17. 食品中色素的稳定性与水分活度有关。

18. 肉类、蛋类和水果蔬菜中含有丰富的维生素 B₁。

19. 油脂精炼可有效清除油脂中某些毒性很强的物质,如生育酚。

20. 面包、馒头在放置时变硬、干缩、结晶,是淀粉糊化的结果。
21. 人体大量摄入汞、铅、砷污染的食品,可引起中毒。
22. 蒜、葱等在煮熟后不仅辛辣味减弱,而且产生甜味。
23. 水果成熟时,甜味和香气增加,是生物合成作用的典型实例。
24. 牛奶、干酪等含脂食品的加工,利用蛋白酶释放呈味短链脂肪酸。
25. 通常热处理温度越高,加热时间越长,维生素 A 的损失越大。

www.zikao365.com

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。

四、填空题(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分)

26. 小麦经碾磨后,_____ 损失较严重。碘的补充通常在_____ 强化。
27. 酸味的阈值比_____ 味和_____ 味要低。
28. 油脂长时间加热后,黏度_____、碘值_____。
29. 血红素存在于_____ 和_____ 的分子中。
30. 含_____ 淀粉多的糯米或糯米粉制作的食品,不容易发生老化现象。

五、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 4 分,共 20 分)

31. 油脂的过氧化值
32. 水分活度
33. 味的相乘
34. 淀粉的老化
35. 蛋白质变性

六、简答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

36. 水分活度对食品稳定性有何影响?
37. 简述食品在加工过程中的维生素损失。
38. 简述如何阻止含脂食品的氧化变质。
39. 蛋白质热加工处理后的有益作用有哪些?
40. 简述合理搭配日常膳食中酸性和碱性食品的意义和方法。