

浙江省 2015 年 4 月高等教育自学考试

食品工艺学试题

课程代码:02520

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 15 小题,每小题 1 分,共 15 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. 在我国按国民经济行业分类,食品工业包括 4 大类,那么肉类屠宰属于
A. 食品加工业 B. 食品制造业 C. 饮料制造业 D. 烟草制造业
2. 下列食品加工操作类型中属于复杂加工的是
A. 压榨 B. 乳化 C. 巴氏杀菌 D. 冻结
3. 水分活度对微生物的生长有重要关系,大多数霉菌生长繁殖的最低 A_w 范围是
A. 0.94~0.99 B. 0.80~0.94 C. 0.65~0.80 D. 0.60~0.65
4. 在生产婴幼儿米粉类辅食产品时,最常用的干燥方法是
A. 喷雾干燥 B. 滚筒干燥 C. 冷冻干燥 D. 辐射干燥
5. 对热处理食品按 pH 进行分类,确定为高酸性食品和酸性食品分界线的是
A. pH3.7 B. pH4.0 C. pH4.6 D. pH7.0
6. 在特定的环境中和特定的温度下,杀灭 90% 特定的微生物所需要的时间,此值为
A. D 值 B. Z 值 C. F 值 D. TDT 值
7. 需要在冷链条件下销售的鲜牛奶,最适宜的杀菌方法是
A. 热烫 B. 巴氏杀菌 C. 高压杀菌 D. 超高温杀菌
8. 淀粉老化作用的最适温度是
A. 0℃ 以下 B. 0~2℃ C. 2~4℃ D. 4~6℃

9. 西式低温肉制品在制作过程中,通常采用腌制方式是
- A. 干腌 B. 湿腌 C. 混合腌制 D. 注射腌制
10. 下列食品中,采用酒精发酵的是
- A. 萨拉米香肠 B. 面包 C. 醋 D. 咸鸭蛋
11. 下列属于天然防腐剂的
- A. 苯甲酸钠 B. 山梨酸钾 C. 双乙酸钠 D. 纳他霉素
12. 下列可用于单线态氧湮灭剂的抗氧化剂是
- A. 柠檬酸 B. EDTA C. 胡萝卜素 D. 生育酚
13. 以下关于辐照吸收剂量单位换算正确的是
- A. $1\text{Gy}=0.1\text{rad}$ B. $1\text{Gy}=10\text{rad}$ C. $1\text{Gy}=100\text{rad}$ D. $1\text{Gy}=1000\text{rad}$
14. 区别于澄清型果蔬汁,混浊型果蔬汁的特殊操作工序是
- A. 澄清 B. 均质 C. 脱气 D. 浓缩
15. 为了提高茶汁品质,最佳的浓缩方式是
- A. 真空浓缩 B. 冷冻浓缩 C. 反渗透浓缩 D. 加热浓缩

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。

二、填空题(本大题共 15 小题,每空 1 分,共 30 分)

16. 食品要能被大规模工业化生产并进入商业流通领域,必须具有的三个特性:_____、_____和方便性。
17. 食品干制时经常出现的物理变化有干缩、干裂、_____和_____等。
18. 根据与食品组分结合能力或程度的大小,食品中水的存在形式为_____和_____。
19. 排气的方法有_____、加热排气法、喷蒸汽排气法和_____。
20. 虾类在冻结、冻藏过程中都会发生黑变,主要原因是_____使_____产生黑色素所致。
21. 为保证回热过程中食品表面不致有冷凝水出现,要求同食品接触的空气_____必须始终低于食品表面_____。
22. 烟熏装置基本上有三种类型:_____、_____和连续式。
23. 熏烟成分中具有抗氧化作用的是_____化合物,具有致癌作用的是_____化合物。
24. 常见抗氧化剂的抗氧化类别有:_____、激发态氧湮灭剂、_____、氧气清除剂等。
25. 按食品辐照加工通用标准,可以用于离子辐照源的有:来自 ^{60}Co 或 ^{137}Cs 的 γ 射线、_____和_____。

26. 脂溶性维生素中对辐照最敏感的是_____和_____。
27. 人类消费食用的畜禽种类很多,最适合制作金华火腿的著名猪种是_____,而北京烤鸭的理想原料是_____。
28. 肌肉内脂肪的多少直接影响肉的_____和嫩度,脂肪酸的组成在一定程度上决定了肉的_____。
29. 水的硬度表示方法我国与_____相同,1L 水中含有相当于_____ CaO,其硬度为 1°d。
30. 谷物缺乏_____,色氨酸和_____也较少,这些必需氨基酸为谷物的限制性氨基酸。

三、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

31. 栅栏技术
32. A_w
33. 复重系数
34. 肉的成熟
35. 均质

www.zikao365.com

四、简答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

36. 造成罐藏食品腐败变质的主要原因有哪些?
37. 水产品冷冻时为什么要选择快速冻结及缓慢解冻的工艺?
38. 烟熏处理的主要作用及存在的问题。
39. 简要说明金华火腿的加工工艺流程。
40. 请解释混浊型果汁加工过程中脱气的作用。

五、论述题(本大题 10 分)

41. 降低水分活度可以提高食品的稳定性,其机理是什么? 如何减少水分活度?