

7. 用 $0\sim 3^{\circ}\text{C}$ 的水作冷媒, 将食品冷却到指定温度进行预冷的方式是
 A. 冷风冷却 B. 冷水冷却 C. 碎冰冷却 D. 真空冷却
8. 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. 40%
9. 由于罐头食品内部排气不充分, 杀菌时空气受热逸出产生的膨胀称为
 A. 过量膨胀 B. 纤维膨胀 C. 空气膨胀 D. 气温膨胀
10. 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

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. 食品在贮藏期间发生的非酶促褐变主要有
 A. 美拉德反应 B. 单宁氧化反应 C. 抗坏血酸氧化反应
 D. 酚类氧化反应 E. 脂肪氧化反应
12. 下列物质属于天然抗氧化剂的是
 A. 生育酚 B. 愈疮树脂 C. 茶多酚
 D. BHA E. BHT
13. 下列食品质地评价用语中, 与压缩、拉伸有关的词语有
 A. 弹性 B. 可塑性 C. 冰冷
 D. 坚韧 E. 细腻
14. 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
15. 从我国现有的情况来看, 食品运输的方式通常有
 A. 公路运输 B. 铁路运输 C. 水路运输
 D. 航空运输 E. 联运

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)

16. 粮食在日常贮存和长期储备都需要识别贮粮的 _____ 和 _____ 以避免粮食损坏与经济损失。
17. 花青素的颜色会随 pH 而改变, 如矢车菊色素: $\text{pH} < 3.0$ 时为阳离子, 呈 _____; pH 为 8.5 时为中性分子, 呈紫色; pH 为 11 时为阴分子, 呈 _____ 色。

18. 碳水化合物可分为三类：_____、低聚糖和_____。
19. 食品冷藏链由冷冻加工、_____、_____及冷冻销售四个方面构成。
20. 食品防腐剂使用注意事项：_____、_____和保持食品的固有品质。
21. 反义基因技术是指将_____反向构建在一个启动子上，再转化给_____，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。
22. 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_____。
23. 鲜切果蔬指新鲜果蔬原料经_____、去皮、修整、_____和包装等加工处理而制成的方便果蔬制品。
24. 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。
25. 葡萄酒在贮藏过程中常见的质量问题：_____、沉淀、生膜、_____、异味。

四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分)

26. 呼吸跃变
27. 食品腐败
28. 气调贮藏
29. 香气阈值
30. 预冷

五、简答题(本大题共 6 小题，每小题 5 分，共 30 分)

31. 简述水分活性与食品稳定性的关系。
32. 简述栅栏因子的分类。
33. 简述食品冷加工工艺的方法。
34. 简述食品流通的形式。
35. 简述苹果贮藏技术要点。
36. 简述防止酱油霉变的主要方法。

六、论述题(本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)

37. 试述水产品鲜度鉴定方法。
38. 试述油脂贮藏期间的检验。