

机密★启用前

2021年10月高等教育自学考试全国统一考试

食品工艺原理

(课程代码 03280)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题: 本大题共20小题, 每小题1分, 共20分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. 耐酸性最强的微生物是
A. 真菌 B. 细菌
C. 霉菌 D. 酵母菌
2. 巴氏杀菌法的杀菌温度一般为
A. 50~60℃ B. 65~80℃
C. 85~90℃ D. 93~95℃
3. 当pH值为多少时, 应该考虑耐酸菌败坏的可能
A. ≤ 3.5 B. ≤ 4.5
C. ≤ 5.5 D. ≤ 6.5
4. 嗜热微生物适宜的最低温度为
A. 10~15℃ B. 15~20℃
C. 25~30℃ D. 40~45℃
5. 最大冰晶形成温度带的温度为
A. -5℃以下 B. -5~-1℃
C. -1~0℃ D. 0℃

6. 对热最敏感的微生物是
A. 嗜冷微生物 B. 嗜温微生物
C. 嗜热微生物 D. 芽孢杆菌
7. 辐射干燥法的干燥方式是
A. 喷雾干燥法 B. 微波干燥法
C. 滚筒干燥法 D. 流化床干燥法
8. 通常细菌类生长发育的最低水分活度为
A. 0.6 B. 0.7
C. 0.8 D. 0.9
9. 在常压空气对流干燥法中, 属于悬浮接触式对流干燥法的是
A. 气流干燥法 B. 滚筒干燥法
C. 箱式干燥法 D. 带式干燥法
10. 腌制时, 扩散的推动力是
A. 溶液温度 B. 溶液比重
C. 渗透压 D. 空气压
11. 腌制剂的扩散速度与什么有关
A. 湿度 B. 温度
C. 密度 D. 添加剂
12. 食品腌制时, 常用的咸味料是
A. 酱油 B. 蚝油
C. 食盐 D. 老抽
13. 在肉品加工中, 常用的发色助剂是
A. 硝酸钠 B. 异抗坏血酸钠
C. 亚硝酸钠 D. 乳酸钠
14. 果脯蜜饯类食品的主要工艺是
A. 糖制 B. 上糖衣
C. 烘干 D. 原料处理
15. 熏烟中具有杀菌防腐作用的成分是
A. 氨基酸 B. 甲醇
C. 亚麻酸 D. 有机酸
16. 丁基羟基茴香醚(BHA)的作用是
A. 油脂抗氧化 B. 食品杀菌剂
C. 防腐剂 D. 抗衰老

座位号:

姓名:

17. 下列选项中,属于合成有机防腐剂的是
- A. 硝酸钾 B. 苯甲酸钠
C. 亚硝酸 D. 亚硝酸钾
18. 主要用于葡萄酒和果酒防腐的防腐剂是
- A. 山梨酸 B. 维生素 C
C. 丙酸盐 D. 亚硫酸及其盐
19. 通常用于食品辐照的放射源为
- A. 铅-210 B. 镭-226
C. 钴-60 D. 钋-210
20. 中等剂量辐照的平均辐照剂量范围是
- A. 1-10kGy B. 10-15kGy
C. 15-20kGy D. 20-30kGy

二、多项选择题:本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的,请将其选出,错选、多选或少选均无分。

21. 按照食品保藏原理,现有的食品保藏方法大致分为
- A. 维持食品最低生命活动 B. 抑制变质因素的活动
C. 运用发酵原理 D. 利用无菌原理
E. 应用新技术原理
22. 食品人工干燥常用方法有
- A. 常压对流干燥法 B. 太阳晒干
C. 真空干燥法 D. 自然风干
E. 辐射干燥法
23. 以下属于品质改良剂的有
- A. 焦磷酸盐 B. 三聚磷酸盐
C. 蔗糖酯 D. 黄原胶
E. 山梨酸
24. 防止食品褐变常用的抗氧化剂有
- A. 抗坏血酸 B. 二氧化硫
C. 异抗坏血酸 D. 丁基羟基茴香醚
E. 没食子酸丙酯
25. 辐照杀菌的优点有
- A. 灭菌效果好,可按目的进行剂量调控 B. 低剂量感官上没有变化
C. 没有外加非食品物质的残留 D. 节省能源,加工效率高
E. 处理方法简便

三、判断题:本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分。判断下列各题正误,正确的在答题卡相应位置涂“A”,错误的涂“B”。

26. 食品冷却一般是在食品的产地进行的。
27. 加热杀菌是利用有生机原理保藏食品的一种主要手段。
28. 食品保质期也称食品最佳食用期。
29. 对于霉菌孢子,其耐热性随水分活度的降低而呈增大的倾向。
30. 渗透是指溶剂从高浓度经过半透膜向低浓度溶液扩散的过程。
31. 食盐的防腐是通过其溶液中的钠、镁等离子在高浓度时对微生物产生毒害来实现的。
32. 在食品辐照的生物学效应中,病毒的辐照致死剂量最高。
33. 为了使辐照杀菌时,肉类不产生异味,最好在常温下照射。
34. 常用的山梨酸钾属于酸型防腐剂。
35. 冷害是果蔬低温储藏时表现出的一系列生理病害现象。

第二部分 非选择题

四、名词解释题:本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分。

36. 商业无菌
37. 升华干燥法
38. 烟熏
39. 中间水分食品
40. 食品防腐剂

五、简答题:本大题共 5 小题,每小题 5 分,共 25 分。

41. 简述罐头食品的基本工艺。
42. 简述食品冷却方法。
43. 简述水分活度与微生物的关系。
44. 简述烟熏方法的种类。
45. 何谓天然防腐剂?常见的天然防腐剂有哪些?

六、论述题:本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分。

46. 论述食品在冷藏过程中的质量变化。
47. 论述罐头食品变质的主要现象及其原因。