

机密★启用前

2020年10月高等教育自学考试全国统一考试

食品工艺学

(课程代码 02520)

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10小题, 每小题1分, 共10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. 下列哪种水产干制品属于调味干制品
A. 鱿鱼丝 B. 虾米
C. 墨鱼干 D. 干贝
2. 原汁猪肉罐头可采用以下哪种杀菌工艺
A. 高温高压杀菌 B. 常压杀菌
C. 巴氏杀菌 D. 超高温瞬时杀菌
3. 水果罐头生产中, 以下哪种水果不适合采用热力去皮工艺
A. 桃子 B. 杏
C. 苹果 D. 番茄
4. 下列哪种材料不是生产腐乳时用到的原材料
A. 食盐 B. 白酒
C. 红曲 D. 凝固剂
5. 下列哪种原料加工产生的废水中N、P含量较高
A. 水果 B. 鱼类
C. 蔬菜 D. 大米
6. 吸收净化法是利用哪种方法除去污染的废气
A. 物理 B. 化学
C. 生物 D. 物理-化学

7. 以下哪种果蔬品种不适合用于干制
A. 苹果 B. 桃
C. 杏 D. 黄瓜
8. 蜜饯食品的含糖量可达到多少以上
A. 15% B. 25%
C. 35% D. 45%
9. 湿腌法腌制蔬菜时, 盐水浓度以多少为合适
A. 1%~5% B. 5%~10%
C. 10%~15% D. 15%~20%
10. 饼干在烘烤过程中, 哪种形式存在的水分最容易排除
A. 游离水 B. 蛋白质吸附的水
C. 淀粉吸附的水 D. 结合水

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。

11. 我国日常家庭餐桌食品副食主要有哪些食物构成
A. 蔬菜 B. 鱼
C. 猪肉 D. 牛肉
E. 米粉
12. 食品工业已经发展成为一个的产业, 包括有哪些门类
A. 粮油食品工艺学 B. 罐藏食品工艺学
C. 水产品加工工艺学 D. 果蔬加工工艺学
E. 乳与乳制品加工工艺学
13. 豆腐生产过程常用的添加剂有
A. 卤水 B. 石膏
C. δ -葡萄糖酸内酯 D. 亚硫酸钠
E. 山梨酸钾
14. 生产发酵乳时, 原料乳中不应含有以下哪些物质
A. 苯甲酸钠 B. 山梨酸钾
C. 蔗糖 D. 氯化钠
E. 糖精钠
15. 水中含有 Ca^{2+} 和 Mg^{2+} 会使水的硬度增大, 对饮料产生的不良影响有
A. 洗瓶时产生水垢 B. 影响茶汤滋味
C. 灌装时起泡 D. 机器磨损快
E. 影响茶汤色泽

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”。

16. 酱肉类食品在食用前不需要经过熟化加工。
17. 金华火腿的发酵新工艺可以使生产周期从 10 个月缩短至 3 个月。
18. 腌制、烟熏类罐头在杀菌结束后应立即采取反压冷却。
19. 罐头食品生产在原料装罐后，需经排气才能密封。
20. 酱油的鲜味主要来源于淀粉质的分解。
21. 重金属污泥可采用填埋法处理。
22. 食品工艺学是研究食品的原材料、半成品、成品的加工过程和方法的一门学科。
23. 果蔬的成熟度可分为三个阶段：可采成熟度，加工成熟度，生理成熟度。
24. 山楂可采用压榨法取得果汁。
25. 韧性面团在搅拌机的作用下面筋受到破坏，使面团变得柔软，可塑。

第二部分 非选择题

四、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

26. 应用物理、物理化学或化学方法将毛油中的_____杂质脱除的工艺过程称为脱胶。
27. 产犊后一周之内分泌的乳称为_____。
28. 巴氏杀菌乳产品必须贮存在_____℃以下。
29. 均质是生产_____型果蔬汁的特有操作。
30. 脱皮的目的是减轻_____味，提高产品白度，从而提高豆乳品质。
31. 固体饮料具有重量轻、体积小、运输与携带方便、易冲溶、且含水量低，故具有良好的_____性。
32. 根据肉制品的主要加工工艺特点，我国肉制品可划分为_____个大类。
33. 中式香肠，是指以肉类为原料，经切块、绞碎、配以辅料腌制，灌入_____，经过成熟干制成的生干肠制品。
34. 冷冻处理过程可导致果蔬_____的通透性变大。
35. 预调式碳酸饮料工艺是将调味糖浆和水按一定比例混合，再经冷却碳酸化后_____包装容器中的生产工艺。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 碳酸饮料
37. 灭菌乳
38. 果蔬类罐头
39. 焙烤食品
40. 调味品

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

41. 简述浑浊型果蔬汁饮料生产过程中脱气操作的作用。
42. 果蔬加工产品有哪几类？
43. 简述水产干制品的加工方法。
44. 按原料可将罐藏食品分为几类？
45. 简述饼干成型过程中面团的主要成型方式及适用品种？

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

46. 论述冷冻过程中化学变化对果蔬的影响。
47. 请写出一次发酵法生产面包的工艺流程并论述面团形成的基本过程。