

机密★启用前

2021年4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. 影响水硬度的物质是
A. 钠 B. 铁
C. 钙 D. 余氯
2. 按饮料的加工工艺, 天然矿泉水属于什么类型的饮料
A. 采集型 B. 提取型
C. 配制型 D. 发酵型
3. 混浊型果蔬汁及其饮料要求含有一定成分的
A. 果皮 B. 果核
C. 果渣 D. 果肉
4. 发酵型含乳饮料中的乳蛋白质含量应不小于
A. 0.1% B. 1%
C. 5% D. 10%
5. 酱肉类的生产工艺流程不包含
A. 腌制 B. 酱制
C. 盐制 D. 煮制
6. 在面包加工工艺中, 又称为直捏法的发酵方法是
A. 预发酵法 B. 三次发酵法
C. 二次发酵法 D. 一次发酵法

食品工艺学试题 第1页(共4页)

7. 挂面生产工艺中出现酥条现象的水分为

- A. 10%~11% B. 15%~16%
C. 20%~21% D. 25%~26%

8. 软包装罐头的容器能经受高温杀菌的温度是

- A. 100°C B. 121°C
C. 130°C D. 137°C

9. 可最大限度地保持各种原料肉原有风味特点的罐头是

- A. 清蒸类罐头 B. 调味料罐头
C. 腌制类罐头 D. 香肠类罐头

10. 葡萄酒生产过程中产生的废产物经过处理可以提取到的物质不包含

- A. 葡萄籽油 B. 甲壳素
C. 原花青素 D. 酒石酸盐

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. 按国家经济行业分类标准, 食品工业包括

- A. 食品加工业 B. 食品制造业
C. 饮料制造业 D. 肉制品制造业
E. 烟草加工业

12. 奶牛泌乳期, 由于生理因素的影响, 乳的成分会发生变化, 可分为

- A. 纯牛乳 B. 复原乳
C. 初乳 D. 末乳
E. 常乳

13. 蔬菜腌制的辅料主要有

- A. 食盐 B. 调味品
C. 着色料 D. 防腐剂
E. 香辛料

14. 焙烤食品按生产工艺特点可分为

- A. 面包类 B. 蛋糕类
C. 饼干类 D. 月饼类
E. 糕点类

15. 食品工业废水的主要来源包括

- A. 原料的清洗 B. 包装过程
C. 生产过程 D. 成品修饰过程
E. 清洗用水

食品工艺学试题 第2页(共4页)

座位号:

姓名:

02520

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. 制造食物的食品工业被人们称为关系国民经济的“生命工业”。
17. 水质的好坏对饮料的品质影响不大。
18. 可用软化法除去水中的硬度。
19. 在食品工艺学的研究中，只要遵循经济上合理和技术上先进两大原则。
20. 除去油脂中“胶溶性杂质”的工艺过程称为脱胶。
21. 牛乳中含量最多的成分是乳蛋白质。
22. 一般解冻食品在-5~0℃停留的时间越长，食品变色、产生异味的情况越严重。
23. “金华”火腿腌料腌制一般在农历立冬之后，气温要求低于 10℃。
24. 米粉生产用的原料应选择糙米，不能选用精白米。
25. 酱油酿造工艺不包含发酵。

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. 按照我国《饮料通则》中规定：饮料中的乙醇含量不得超过质量分数的_____。
27. 饮料生产中决定饮料口味、色泽等品质的关键工序是_____。
28. 大豆分离蛋白是一种含蛋白质高达_____的大豆蛋白制品。
29. 蔬菜速冻生产工艺中烫漂的主要目的是钝化_____。
30. 果蔬干制方法分为自然干制和_____。
31. 面包加工包括和面、发酵和_____三个基本工序。
32. 膨化食品按照膨化加工的工艺过程可分为直接膨化法和_____。
33. 糖水水果罐头生产过程中，果实热烫的方法有_____和蒸汽处理两种。
34. 软罐头是采用_____为包装容器，并经密封、杀菌而制得的能长期保存的袋装食品。
35. 调味品按来源分类可分为_____，植物性，矿物性，化学合成类。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 饮料
37. 肉制品
38. 焙烤食品
39. 罐头食品
40. 调味品

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

41. 简述植物蛋白饮料的工艺流程。
42. 简述牛乳的化学成分。
43. 简述果蔬加工产品分类。
44. 简述水产品腌制方法。
45. 简述软罐头生产中，杀菌冷却时破袋的原因。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

46. 论述二次发酵法面包烘焙工艺流程及其工艺要点。
47. 论述苹果干制品的干制工艺流程及其工艺要点。