

# 食品贮运学试题

课程代码:01968

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 10 小题,每小题 2 分,共 20 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. 下列属于天然色素的是  
A. 叶绿素                      B. 苋菜红                      C. 柠檬黄                      D. 靛蓝
2. 影响食品质量变化和败坏的最主要因素是  
A. 湿度                          B. 温度                          C. 酸碱度                      D. 糖度
3. 可有效抑制食品中的各种化学变化、生理生化变化及微生物的生长繁殖,从而保持食品的质量和食用的安全性的是  
A. 低温                          B. 常温                          C. 高温                          D. 高湿度
4. 国际上推荐的食品冻藏温度为  
A.  $2\sim 4^{\circ}\text{C}$                       B.  $-4\sim -2^{\circ}\text{C}$                       C.  $-15\sim -10^{\circ}\text{C}$                       D.  $-18^{\circ}\text{C}$  以下
5. 山梨酸钾在酱油中的最大用量为 1.0  
A. g/100g                      B. g/kg                          C. mg/100g                      D. mg/kg
6. 下列水果中,属于具有后熟现象的水果是  
A. 苹果                          B. 柑橘                          C. 柿子                          D. 樱桃
7. 成熟菠萝的贮藏适宜温度为  
A.  $-4\sim -2^{\circ}\text{C}$                       B.  $2\sim 4^{\circ}\text{C}$                           C.  $7\sim 10^{\circ}\text{C}$                           D.  $20^{\circ}\text{C}$  以上

8. 影响干燥食品贮存品质和稳定性的主要因素是

- A. 水分含量                  B. 水分活度                  C. 储藏温度                  D. 储藏湿度

9. 干制品的贮藏温度一般以\_\_\_\_\_为宜。

- A.  $-15\sim-10^{\circ}\text{C}$                   B.  $0\sim2^{\circ}\text{C}$                   C.  $15\sim20^{\circ}\text{C}$                   D.  $20^{\circ}\text{C}$  以上

10. 下列新鲜果蔬中,属于耐碰撞品种的是

- A. 柿                          B. 红熟番茄                  C. 葡萄                          D. 苹果

二、判断题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

判断下列各题,在答题纸相应位置正确的涂“A”,错误的涂“B”。

11. 维生素 E 属于水溶性抗氧化剂。

12. 当温度低于  $0^{\circ}\text{C}$  时,食品物料中的水分即开始冻结。

13. 在深度冻藏过程中,食品中的酶并非完全停止活动。

14. 食品 aw 的大小可以反映食品中水分的结合程度。

15. 芽孢菌的耐热性要高于一般的微生物。

16. 对于新鲜果蔬的气调保藏,选择二氧化碳和乙烯透过性大的包装材料较好。

17. 腌渍品之所以能抑制有害微生物的活动,是因为盐或糖形成高渗环境,从而使微生物的正常生理活动受到抑制。

18. 化学保藏这种方法只能在有限的时间内保持食品原有的品质状态,它属于一种暂时性的或辅助性的保藏方法。

19. 化学防腐剂包括能杀灭微生物的杀菌剂。

20. 采用烟熏方法中的冷熏法熏制食品时,制品周围熏烟和空气混合物的温度不超过  $22^{\circ}\text{C}$ 。

## 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)

21. 天然食品是指由农、林、牧和渔等生产所提供的初级产品,可分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_两大类。

22. 天然蛋白质受理化因素的作用,使蛋白质的\_\_\_\_\_发生改变,导致蛋白质的\_\_\_\_\_和生物学特性发生变化,但并不影响蛋白质的一级结构,这种现象叫变性作用。

23. 引起蛋白质变性的物理因素可以是脱水、搅拌、振荡、紫外线照射、超声波、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_的作用等。

24. 影响蒸腾失水的内部因素有表面积比、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
25. 食品腐败是指细菌将食品中的蛋白质、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等含氮有机物分解为低分子化合物,使食品带有恶臭气味和厌恶滋味,并产生毒性。
26. 物理防治主要包括控制贮藏温度和气体成分,以及采后\_\_\_\_\_或\_\_\_\_\_等。
27. 食品储藏保鲜的方法包括物理保鲜、化学保鲜、生物保鲜、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
28. 烟熏的目的包括\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、加工新颖产品、烟熏风味和抗氧化。
29. 鲜切果蔬在加工贮藏过程中的质量问题,主要是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
30. 研究食品流通通常以流向、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等指标来反映流通过程的实际情况。

#### 四、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分)

31. 食品保鲜
32. 有氧呼吸
33. 食品防腐剂
34. 冷冻食品
35. 食品流通

#### 五、简答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

36. 脂肪在食品贮藏加工中的变化有哪些?
37. 温度影响食品质量变化的哪些方面?
38. 简述食品的冷藏原理。
39. 简述食品冷藏链主要环节。
40. 引起罐头食品败坏的原因有哪些?

#### 六、论述题(本大题 10 分)

41. 我国食品贮藏保鲜技术存在的问题及解决对策。