

食品加工与保藏原理》期末考试复习题及 参考答案

复题

课程代码)

一、名词解释

- 1、冻结食品
- 2、重结晶
- 3、冻烧
- 4、商业杀菌
- 5、食品干燥
- 6、食品辐照
- 7、食品工业
- 8、酸化食品
- 9、结露
- 10、食品包装
- 11、绿色农产品
- 12、平衡水分
- 13、酶褐变
- 14、食品添加剂
- 15、无菌包装

二、单项选择

1.放射性同位素在辐射过程中，放射出的射线可能是（）
射线

A. α 射线 B. β 射线 C. γ 射线 D.都有可能

2.下列不属于植物类天然毒素的是（）

A.雪卡毒素 B.龙葵素 C.棉酚 D.氰苷

3.冷藏下列几种食品时，温度太低会出现冷害的是（）

A.虾 B.香蕉 C.鸡蛋 D.牛肉

4.在电离辐射保藏中，要使食品达到完全杀菌的目的，辐射剂量一般要高于（

A. 200.B. 500.C. 1000.D. 2000

5.下列不属于食物热处理负面作用的是（）

A.消耗的能量较大

B.食品的品质和特性产生不良的变化

C.食品的热敏性成分有一定损失

D.破坏大豆中的胰蛋白酶抑制因子

6.下列不属于枯燥进程中食物的化学变化的是（）

A.热塑性的呈现

B.物料内多孔性的形成

C.表面硬化

D.食品的干耗现象

krad) 7.下列不属于鱼贝类天然毒素的是 ()

A.雪卡毒素 B.河豚毒素 C.氰苷 D.组胺

8.蛋壳的结构不包括 ()

A. 气室 B. 角质层 C.蛋壳 D.蛋壳膜

9.鲜蛋在贮藏进程中不会发生的变化有 ()

A.CO₂逸散 B.pH上升 C.重量减轻 D.气室增大

10.1mol浓度的幻想溶液其 a

w

值为 ()

A. 1. B. 0.9823. C. 0.9982. D. 0.9865

11.以下哪种说法正确 ()

A.玻璃纸是人造物质，包含增塑剂，如甘油或乙二醇。

B. PE 是由乙烯聚合而成的高分子化合物，呈纯白色，不溶于水，但是易溶于一般溶剂。 C. PP 是无色、无味、无毒、可燃的带白色蜡状颗粒资料，外观似 PE，但比 PE 更透亮。 D. 无拉伸 PET 薄膜加热至 100℃时，酿成易脆的无色透亮体，通常的 PET 膜材都是双向拉伸聚酯。

12.下列气体中不是果蔬的气调贮藏中主要掌握气体的是 ()

A. O

2

B. CO。 C. CO

2

D. 乙烯

13 罐头食品的冷点位置是 ()

A. 罐内几何中心 B. 顶隙 C. 罐底 D. 罐壁

14. 下列属于脂溶性抗氧化剂的是 ()

A. 抗坏血酸钠 B. 茶多酚 C. 没食子酸酯类 D. 植酸钠

15. 下列属于塑料包装资料的是 ()

A. 玻璃纸 B. 牛皮纸 C. 防霉防菌纸 D. 防潮纸

16. 乙烯在果蔬保鲜过程中起的作用是 ()

A. 防霉 B. 催熟 C. 耽误保鲜期 D. B 和 C

17. 下列属于水溶性抗氧化剂的是 ()

A. 生育酚夹杂浓缩物 B. 叔丁基对苯二酚

C. 没食子酸酯类 D. 植酸钠

18. 下列不属于植物类天然毒素的是 ()

A. 棉酚 B. 龙葵素 C. 组胺 D. 氰苷

19. 下列属于脂溶性抗氧化剂的是 ()

A. 抗坏血酸钠 B. 茶多酚 C. 没食子酸酯类 D. 植酸钠

20. 高剂量辐照的剂量范围为 ()

A. 10-20kGy。 B. 10-100kGy。 C. 20-50kGy。 D. 10-50kGy

21. 浅层油炸的表面传热系数 ()

A. 200-300W.m.KB。 200-400W.m.K

22. 酸渍食品最后平衡 pH≤ ()

A. 7.B. 4.6.C. 4.5.D. 4

23. 下列食品中, 属于腌制品的是 ()

A. 话梅 B. 苹果脯 C. 草莓酱 D. 酱黄瓜

2-1-2-1C。 200-500W.m.K-2-1D.100-400W.m.K-2-124. 下列

对微波加热描述正确的是 ()

A. 加热效率低, 耗能大

B. 加热速度快, 不易控制

C. 利用食品成分对微波能的选择吸收性, 用于不同微波干燥目的

D. 不利于保证产品质量

25. 下列属于塑料包装材料的是 ()

A. 防潮纸 B. 过滤纸 C. 防霉防菌纸 D. 玻璃纸

26. 下列对微波加热描述不正确的是 ()

A. 加热效率高, 节约能源

B. 晦气于保证产品质量

C. 利用食物身分对微波能的挑选吸收性，用于分歧微波枯燥目的

D. 加热速度快，易控制

27. 下列不属于纸质包装材料的是（）

A. 玻璃纸 B. 过滤纸 C. 防霉防菌纸 D. 防潮纸

28. 下列属于塑料包装资料的的是（）

A. 玻璃纸 B. 牛皮纸 C. 防霉防菌纸 D. 防潮纸

29. 乙烯在果蔬保鲜进程中起的作用是（）

A. 防霉 B. 催熟 C. 延长保鲜期 D. B 和 C

30. 下列说法正确的是（）

A. 罐藏食物呈现假胀时，内容物仍可食用

B. 烟熏制品都是熟制品

C. 罐头的顶隙是为了调节净重而设置的

D. 在 -18°C ，食品中的水分全部冻结，因此食品的保存期长

三、多项选择

1. 热处理的负面作用有（）

A. 损坏食品中的营养成分，特别是热敏性成分有一定损失。

B. 对食物的品质和特征会产生不良的变化，如色泽、口感。

C.消耗的能量较大。

D.高温会导致有害物质的生成，如丙烯酰胺。

2.过滤除菌的机理有（）

A.惯性冲击滞留效应

B.拦截滞留效应

C.扩散效应及静电吸附效应

D.重力沉降效应

3.鲜蛋的贮藏方法（）

A.冷藏法 B.涂膜法 C.气体贮藏法 D.浸泡法

4.下列属于非发酵性腌制品的是（）

A.四川泡菜 B.酸黄瓜 C.咸鸭蛋 D.榨菜

5.牛乳的主要成分有（）

A.水分 B.乳固体 C.油脂 D.乳中的气体

6.果蔬原料组成中属于水溶性物质的有（）

A.糖 B.果胶 C.单宁物质 D.纤维素

7.根据腌制工艺不同，腌渍制品可以分为（）

A.腌渍菜 B.酱渍菜 C.糖醋渍菜 D.糟渍菜

8.热处理的作用效果包括：（。）

A.杀死微生物，主如果致病菌和其他有害微生物。

B.提高食物中营养成分的可利用率、可消化性等。

C.改善食品的品质与特性，如产生特别的色泽、风味和组织状态。

D.破坏食物中不需要大概有害的身分或因子。

9.食品添加剂包括（）

A.着色剂 B.乳化剂 C.营养强化剂 D.增稠剂

10.目前利用的热烫方法中最为常用的是哪两种（）

A.热水热烫 B.热空气热烫 C.微波热烫 D.蒸汽热烫

11.下列属于水溶性维生素的是（）

A.维生素 A。 B.维生素 B

1

C.维生素 B

2

D.维生素 C

12.下列属于果蔬分生组织的是（）

A.原分组织 B.分泌组织 C.初分生组织 D.次分生组织

13.烟熏食品的发色剂包括（）

A.硝酸银 B.硝酸盐 C.亚硝酸盐 D.亚硝酸银

14.下列属于细菌发酵食品的是（）

A.食醋 B.发酵乳制品 C.酱类 D.黄原胶生产

15.影响干制品保藏的环境条件主要有（）

A.温度 B.湿度 C.光线 D.空气

16.下列属于有机类防腐剂的是（）

A.苯甲酸钠 B.山梨酸钾 C.二氧化碳 D.过氧乙酸

17.下列属于传导干燥的是（）

A.喷雾干燥 B.回转干燥 C.滚筒干燥 D.真空干燥

18.下列属于残留兽药的是（）

A.杀线虫剂 B.杀螨剂 C.抗球虫药 D.驱虫药

19.可用于食品防腐的微生物代谢产物有（）

A.乳酸链球菌素 B.那他霉素 C.罗红霉素 D.青霉素

20.下列属于有机类防腐剂的是（）

A.苯甲酸钠 B.山梨酸钾 C.乙醇 D.过氧乙酸

21.下列属于发酵性腌制品的是（）

A.四川泡菜 B.酸黄瓜 C.芥头 D.榨菜

22.下列属于非发酵性腌制品的是（）

A.四川泡菜 B.咸鸭蛋 C.咸鱼 D.榨菜

23.食品包装材料包括（）

A.塑料 B.金属 C.纸 D.木材

24.下列属于脂溶性维生素的是（）

A.维生素 A。 B.维生素 C

C.维生素 E。 D.维生素 K

A.冷熏法 B.温熏法 C.热熏法 D.焙熏法

26.蛋是由（）组成的。

A.蛋壳 B.蛋壳膜 C.蛋白 D.蛋黄

27.食用油脂常用的卫生学评价指标有（）

A.酸价 B.过氧化值 C.菌落总数 D.重金属含量

28.下列属于发酵食品的是（）

A.酒 B.酱油 C.盐 D.醋

29.下列属于食物工业中热处理的是（）

A.工业烹饪 B.热烫 C.热挤压 D.热杀菌

30.下列属于细菌发酵食品的是（）

A.食醋 B.发酵乳制品 C.酱类 D.酿酒

四、XXX

1、简述食物包装的功能。

2、简述食品热烫常用的方法及其特点。

3、影响湿热传递及枯燥的主要因素

4、简述在真空浓缩过程中真空蒸发的主要特点。

5、烟熏的主要身分及其对食物的影响。

6、冷冻浓缩的主要特点。

述食物辐照的长处。

8、简述冷冻枯燥的特点。

9、简述食物工业在国民经济中的作用。

10、简述食品包装材料的性质。

11、简述食品包装的分类（按照食品包装功能分类）。

12、申明果蔬质料烫漂的目的和方法。

13、食品浓缩的目的是什么，有哪些方式。

14、简述食品冻结的方法。

15、简述冻结前食品物料的预处理。

五、论述题：

2、试述两种新型的食品非热杀菌技术并说明它们杀菌的原理是什么，有何特点？3、水蜜桃是一种极易腐败的水果，请为这种水果设计一些可能的保藏的途径，并简述设计理由（不要求描述产品的生产工艺，只要求写清保藏产品形式）。

《食物加工与保藏道理》复题参考答案

1、冻结食品：指食品通过预加工之后，通过降温使其大部分水分冻结成冰，然后在低温条件下保藏的食品。

状、位置等都发生了变化，冰结晶的数量减少、体积增大的现象。

3、冻烧：由于食品物料表面脱水形成多孔干化层，物料表面的水分可以降到 10% ~15% 以下，使食品物料表面出现氧化、变色、变味等品质明显降低的现象。

4、商业杀菌：将病原菌、产毒菌及在食物上形成食物腐败的微生物杀死，罐头内允许残留有微生物或芽孢，不过，在常温无冷藏状态的商业贮运进程中，在肯定的保质期内，不引起食物腐败变质。

5、食品干燥：指在自然条件或人工控制条件下使食品中水分蒸发的过程。

6、食品辐照：指利用射线照射食品，抑制食物发芽和延迟新鲜食物生理成熟过程的发展，或对食品进行消毒、杀虫、杀菌、防霉等加工处理，达到延长食品保藏期，稳定、提高食品质量的处理技术。

7、食品工业：指有一定生产规模、固定的厂房、相当的动力和设备，采用科学的生产和管理方法，生产商品化食品、饮品和其他与食品工业相关的配料、辅料等产物的产业。8、

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/148070012125006130>