

中级红酒品酒师认证考试题

一、单选题

1、浓香型酒中最容易出现的泥臭味主要来自于（）。

- A、窖泥和操作不当
- B、原料关系

正确答案：A

2、有机酸中，其口味特征为酸味较重，入口带甜，是（）。

- A、己酸 B、乙酸
- C、乳酸 D、丁酸

正确答案：C

3、第4届全国评酒会前经考核择优录取了国家评酒委员（）。

- A、17名 B、44名 C、30名

第2页共65页

正确答案：C

4、麸曲法白酒是在（）开始被评为国家优质酒的。

- A、第3届全国评酒会
- B、第4届全国评酒会
- C、第2届全国评酒会

正确答案：C

5、固、液结合法生产的白酒是在（）全国评酒会上开始被评为国家优质酒。

A、第4届

B、第2届

C、第3届

正确答案：C

6、白酒的香型确立起始于（）全国评酒会。

A、第2届 B、第5届 C、第3届

正确答案：C

7、固态法发酵的小曲酒到（）后才确立为小曲清香型。

A、1979年 B、1984年 C、1992年

正确答案：C

8、品酒杯应符合（）标准的要求。

A、GB 10345.2-89

第3页共65页

B、GB 10343-2002

C、GB 11859.2-89

正确答案：A

9、米香型酒香气的标准用语是（）。

A、清香纯正 B、醇香秀雅

C、蜜香清雅 D、幽雅舒适

正确答案：C

10、酱香型酒的标准评语中有一条是特有的，那就是（）。

- A、回味悠长
- B、空杯留香持久
- C、醇厚净爽

正确答案：B

11、丁酸的分子式是（）。

- A、 CH_3COOH
- B、 $\text{CH}_3\text{C}_00\text{C}_2\text{H}_5$
- C、 $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_2\text{COOH}$

正确答案：C

12、同一物质在一种食品中是香气，而在另一种食品中则为臭气，这称之为香味的（）现象。

- A、复合
- B、变迁
- C、解析

正确答案：B

第4页共65页

13、白酒的酸类是以（）为主。

- A、有机酸
- B、无机酸
- C、低级脂肪酸及乳酸
- D、乳酸

正确答案：C

14、异常发酵产的白酒，会产生催泪性刺激物质，它们是（）所引起的。

- A、甲醇
- B、氰化物
- C、丙烯醛
- D、丙烯醛及丙烯醇

正确答案：D

15、在老熟过程中，确实发生了一些（）反应，使酒的风味有了明显的改善，但不能把老熟只看成是单纯的化学变化，同时还有物理变化。

- A、氧化 B、氧化还原
- C、化学 D、物理

正确答案：B

16、在相同 PH值条件下，酸味的强度顺序为（）。

- A、醋酸 > 甲酸 > 乳酸
- B、乳酸 > 甲酸 > 醋酸

第 5 页共 65 页

- C、甲酸 > 醋酸 > 乳酸

正确答案：A

17、白酒中的酸可分为挥发酸和不挥发酸，挥发酸有甲、乙、丙、丁、戊、己酸等，其分子含量越大口味（），分

子量()，刺激性()。

A、越软、越大、越强

B、越强、越大、越软

C、越软、越小越强

正确答案：C

18、白酒中的香味物质种类很多，随着科学技术的进步和对白酒香味成分的不断深入剖析，据粗略统计，到目前为止，清香型白酒中已检出（）余种成分。

A、500 B、700

C、1000 D、1200

正确答案：B

19、有机酸含量的高低，是酒质好坏的一个标志。在一定比例范围内，酸含量高的酒质（），反之，酒质（）。

A、好差 B、差好

正确答案：A

20、白酒中酯类化合物主要是（）产物。

A、生化 B、物理

C、原料转化

第6页共65页

正确答案：A

21、呈味物质之间的相互作用对食品风味产生不同的影响。这种影响存在以下现象（）。

A、对比现象、相乘现象、消杀现象

B、对比现象、相乘现象、变调现象

正确答案：C

C、对比现象、相乘现象、消杀现象、变调现象

22、甜的典型物质是（）。

A、白砂糖 B、面糖

C、红糖 D、木糖醇

正确答案：A

23、苦的典型物质是（）。

A、奎宁 B、异戊醇

C、异丁醇 D、酪醇

正确答案：A

24、白酒勾兑和调味要达到的四性要求是（）。

A、典型性 B、平衡性

C、缓冲性 D、综合性。

正确答案：C

25、气相色谱仪经常检测白酒中的（）成份。

A、氨基酸组成份

B、无机金属离子

第7页共65页

C、不挥发组成份

D、挥发性香气成份

正确答案：D

26、（）是生物细胞合成的具有高度催化活性物质的特殊蛋白质，是一种生物催化剂。

A、淀粉 B、纤维素 C、酶

正确答案：C

27、新型白酒所用的酒精必须达到（）标准水平的酒精。

A、食用级 B、工业级 C、医用级

正确答案：A

28、新型白酒勾兑时，使用的香料严格按照《食品添加剂使用卫生标准》使用，其代号为（）。

A、GB 10781.1

B、GB 10345.2

C、GB 2757

D、GB 2760

正确答案：D

29、芝麻香结合了（）的工艺之长与现代工艺，形成了自己的独特风格。

A、浓香 B、清香

C、酱香 D、米香

第8页共65页

正确答案：B

30、气相色谱仪有较高的灵敏度，是检测食品（）成分的重要仪器。

A、口感 B、风格 C、香味

正确答案：C

31、食品及酒中的涩味，多是由酸、（）、苦味三者不均衡，失去了合理比例所造成的。

A、甜味 B、咸味 C、辣味

正确答案：A

32、白酒中杂醇油是（）后经发酵而生成的。

A、原料中蛋白酶解成氨基酸

B、淀粉酶解成还原糖

C、木质素酶解成阿魏酸

D、纤维素酶解成还原糖

正确答案：A

33、以木薯为原料生产的酒精，有害物质主要是（）。

A、甲醇 B、杂醇油

C、氢氰酸 D、重金属

正确答案：C

34、新型白酒调味时加入微量酒尾，其主要作用是（）。

A、增加酸度，

B、调整后味

正确答案：B

35、新型白酒固液结合当前的主要生产方法有以下几种，而中低档产品采用的是（）。

A、串蒸法

B、固液勾兑法

C、综合法

正确答案：B

36、尝酒时，酒进入口腔中味消失慢，当前杯酒样的味还没有完全消失时，又尝下一杯酒样，就会产生后效应；尝酒尝的多了，嗅觉味觉变得迟钝，准确性逐渐降低，甚至变的无知觉，这种现象叫做（）。

A、顺序效应 B、顺效应 C、后效应

正确答案：B

37、清香地缸酒工艺是采用清蒸续楂，清香瓷窖池发酵采用混蒸混烧，浓香窖池酒采用（）。

A、混蒸混烧

B、清蒸续楂

C、清蒸清楂。

正确答案：A

38、食品从业人员不能患有以下疾病（）。

A、痢疾

10 页共 65 页

- B、 伤寒
- C、 病毒性肝炎
- D、 活动期肺结核
- E、 化脓性渗出性皮肤病
- F、 其它影响食品卫生的疾病
- G、 心脏病
- H、 高血压

正确答案： C

39、 甲醇的前体物质为 ()， 它是半乳糖醛酸的缩合物。

- A、 蛋白质 B、 果胶
- C、 葡萄糖 D、 木质素

正确答案： B

40、 稻壳辅料及原料皮壳中均含有多缩戊糖， 在微生物的作用下， 生成 ()。

- A、 乙醛 B、 丙烯醛
- C、 缩醛 D、 糠醛

正确答案： D

41、 () 就是利用蒸汽的冷却和部分凝聚作用， 将蒸汽分成浓度较低的液体部分 (回流) 和浓度较高的蒸汽部分。

、馏分 B、分凝

第 11 页共 65 页

C、冷凝 D、蒸馏

正确答案：B

42、在蒸馏过程中己酸乙酯和乙酸乙酯馏出量与酒精浓度成（）。

A、反比 B、正比

C、不确定 D、根据情况而定

正确答案：B

43、芳香族化合物是一种碳环化合物，是苯及其衍生物的总称(包括稠环烃及其衍生物)。酒中芳香族化合物主要来源于（）。

A、蛋白质 B、果胶

C、葡萄糖 D、木质素

正确答案：A

44、为了减少高度原酒对尝评员感觉器官的刺激，减少疲劳，同时又能鉴评出高度酒精下掩盖着的酒体不足，在原酒品评前需用纯水将原酒降度到（）%vol后鉴评

A、50—60 B、30—40

C、40—45 D、45—55

正确答案：A

45、酒精发酵过程中，酵母菌将葡萄糖转变为丙酮酸，

，又被迅速还原而成酒精。

A、乙醛 B、缩醛

第 12 页共 65 页

C、多元醇 D、乙醇

正确答案：A

46、白酒生产是开放式的，酿造过程将不可避免地感染大量乳酸菌，并进入窖内发酵，赋予白酒独特的风味，其发酵属于（）。

A、同型乳酸发酵

B、酪酸发酵

C、混合型（异）乳酸发酵

D、乙醇发酵

正确答案：C

47、淀粉糖化的第一阶段是淀粉的液化。所谓液化就是淀粉分子被 α -淀粉酶分解为小片段（），淀粉的网状结构被破坏。

A、果糖 B、糊精

C、糖 D、葡萄糖

正确答案：B

48、传统的浓香型、清香型、酱香型等大曲酒多以（）为贮存容器。

A、不锈钢

- 、木桶
- C、陶缸
- D、猪血桑皮纸糊的容器

第 13 页共 65 页

正确答案：C

49、脂肪可被脂肪酶分解为脂肪酸及（）。

- A、甘油 B、仲丁醇
- C、酪酸 D、脂肪颗粒

正确答案：A

50、某一呈香物质其含量为 1470mg/ l, 香味强度为 82.2,

请问该物质的阈值是多少?

- A、 15.9mg / l
- B、 16.9mg / l
- C、 17.9mg / l
- D、 18.9mg / l

正确答案：C

二、多选题

1、对酒头调味酒论述正确的是（）。

- A、从发酵状态良好的窖池选取
- B、酒头浑浊不能做调味酒
- C、可以有糟臭、霉烂邪杂味
- D、浑浊是混入了部分酒尾

AB

2、双轮调味酒是万能调味酒，论述正确的是（）。

A、从老窖和发酵良好的窖池摘取

第 26 页共 65 页

B、只要是双轮酒就行

C、糟情不好的不能压双轮

D、不需陈酿就可使用

E、陈酿 2 年以上使用

正确答案：ACE

3、以下论述不正确的是（）。

A、酸、甜、苦、咸、辣、鲜、涩是味觉

B、香、臭是嗅觉

C、味觉、嗅觉是物理感觉

D、味觉、嗅觉是化学感觉

正确答案：ABD

E、食品的感官反应分为化学感觉和心理感觉

4、咸的典型物质是（）。

A、食盐 B、.A、12

C、NA 1D、A、O3

E、NA 2O3

正确答案：AC

5、在芝麻香型白酒中，酸味物质含量过大酒味（），

；过低（）（欠丰满）。

- A、糙辣
- B、酒体淡
- C、绵柔

第 27 页共 65 页

正确答案：AB

6、白酒中适量的酸（）。

- A、能增长酒的后味
- B、可使酒出现回甜感
- C、有助于酒的放香

正确答案：AB

7、LX—品评法新增加的项目有（）。

- A、风味 B、风格
- C、酒体 D、个性

正确答案：CD

8、固液结合的新型白酒生产方法目前普遍采用（）。

- A、串蒸法
- B、综合法
- C、酒精加水稀释法
- D、酒精净化加水法

正确答案：AB

9、评酒员应具备的尝评基本功，主要包括以下几个方

面的内容 ()。

- A、区分各种香型的准确性
- B、同轮重复性
- C、异轮再现性
- D、质量差异

第 28 页共 65 页

正确答案：ABCD

10、根据 GB /T20824—2007 芝麻香型白酒标准规定，按产品的酒精度分为 ()。

- A、41%vol—68%vol
- B、40%vol—60%vol
- C、18%vol—40%vol
- D、35%vol—54%vol

正确答案：AC

11、下列酒中属于芝麻香型的酒种是 ()。

- A、衡水老白干
- B、梅兰春
- C、纳尔松
- D、景芝神酿

正确答案：BCD

12、白酒中呈涩味的成分主要有 ()。

- A、乙酸乙酯 B、乙酸

C、乳酸和乳酸乙酯 D、单宁

E、糠醛及杂醇油

正确答案：CDE

13、专家认为，白酒是一种胶体，其胶核由（）。

A、棕榈酸乙酯

B、油酸乙酯

第 29 页共 65 页

C、亚油酸乙酯

D、杂醇油

正确答案：ABC

14、食用酒精的感观指标评定主要从（）进行确定。

A、外观 B、气味

C、色谱数据 D、口味

正确答案：ABD

15、中高档新型白酒的开发所使用的酒精最好是（）。

A、三塔蒸馏

B、糖蜜为原料

C、玉米为原料

D、六塔蒸馏

正确答案：CD

16、浓香型白酒的发酵容器-窖泥老化的表现特征之一，

即出现白色结晶，此白色结晶一般为（）。

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/348031044031006044>