

# 食品工艺学-福建农林大学-中国大学MOOC慕课答案

## 第一章 单元测试

1、单选题：人们食品消费的更高追求不包括（）

选项：

- A、安全
- B、健康
- C、科学
- D、方便

参考：【方便】

2、单选题：食品装备的突出问题不包括（）

选项：

- A、自主知识产权核心技术缺乏，产品竞争能力弱
- B、创新基础薄弱
- C、国产装备能耗较高，可靠性和安全性不足
- D、标准化程度低，覆盖面小

参考：【创新基础薄弱】

3、单选题：下列哪一项不属于食品的分类方法（）

选项：

- A、按食品的功能分
- B、按食品的原料来源分
- C、按食品的消费方式分
- D、按原料的生产周期分

参考：【按原料的生产周期分】

4、多选题：根据食品的污染程度可将食品分为（）

选项：

- A、一般食品
- B、红色食品
- C、绿色食品
- D、生态食品

参考：【一般食品#绿色食品 #生态食品】

5、多选题：根据食用用途的不同可将食品分为（）

选项：

- A、休闲食品
- B、运动食品
- C、一般食品
- D、减肥食品

参考：【休闲食品#运动食品#减肥食品】

6、多选题：改革开放以来，我国食品工业取得了一系列的成就，主要表现为（）

选项：

- A、工业生产快速增长，支柱地位得到强化

- B、产品质量总体稳定，食品安全水平提高
- C、技术设备水平提高，科技支撑能力增强
- D、区域发展差距缩小，产业布局渐趋合理

参考：【工业生产快速增长，支柱地位得到强化#产品质量总体稳定，食品安全水平提高#技术设备水平提高，科技支撑能力增强#区域发展差距缩小，产业布局渐趋合理】

7、判断题：对于生态食品，允许生产中在规定范围内使用一定量的化肥、农药、激素等。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【错误】

8、判断题：随着食品工业的发展，我国为一日三餐服务的餐桌食品基本实现了工厂化生产。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【错误】

## 第二讲 单元小测

1、单选题：以下果蔬加工原料的清洗适用于喷淋式清洗机的是（ ）

选项：

- A、柑橘汁
- B、黄桃
- C、胡萝卜
- D、甘薯

参考：【柑橘汁】

2、单选题：果蔬原料手工去皮的优点不包括（ ）

选项：

- A、去皮干净
- B、损失率少
- C、兼有修整作用
- D、生产效率高

参考：【生产效率高】

3、单选题：果蔬原料碱液去皮的优点不包括（ ）

选项：

- A、适应性广
- B、损失率少
- C、色泽好
- D、节省人工

参考：【色泽好】

4、多选题：影响果蔬原料酶法去皮的主要因素包括（ ）

选项：

- A、酶液浓度

- B、作用时间
- C、作用温度
- D、pH值

参考：【酶液浓度#作用时间#作用温度#pH值】

5、多选题：果蔬烫漂的作用包括（）

选项：

- A、钝化酶的活性
- B、改进色泽
- C、去除不良风味
- D、降低微生物数量

参考：【钝化酶的活性#改进色泽#去除不良风味#降低微生物数量】

6、多选题：防止果蔬酶促褐变的方法包括（）

选项：

- A、选择单宁、酪氨酸含量较少的加工原料
- B、热烫处理
- C、亚硫酸盐溶液浸泡
- D、抽真空处理

参考：【选择单宁、酪氨酸含量较少的加工原料#热烫处理#亚硫酸盐溶液浸泡#抽真空处理】

7、判断题：食盐腌制的半成品只适合于加工凉果类蜜饯产品和蔬菜腌制品。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【正确】

8、判断题：烫漂后的果蔬要及时浸入冷水中冷却，防止过度受热，组织变软。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【正确】

## 作业

### 第三讲 单元测试

1、单选题：嗜冷微生物的最适生长温度（）

选项：

- A、4~8℃
- B、10~20℃
- C、20~40℃
- D、40~45℃

参考：【10~20℃】

2、单选题：淀粉老化的最适温度（）

选项：

- A、-4~0°C
- B、2~4°C
- C、4~8°C
- D、10~20°C

参考：【2~4°C】

3、单选题：下列哪种方法容易导致被冷却食品交叉感染（）

选项：

- A、真空冷却法
- B、空气冷却法
- C、接触冰冷却法
- D、水冷却法

参考：【水冷却法】

4、单选题：糖果的预冷应该采用的冷却方法是（）

选项：

- A、接触冰冷却法
- B、空气冷却法
- C、水冷却法
- D、真空冷却法

参考：【空气冷却法】

5、单选题：下列哪个属于冷害的现象（）

选项：

- A、质量减轻
- B、质量增加
- C、肉表面形成干燥皮膜
- D、鸭梨黑心病

参考：【鸭梨黑心病】

6、单选题：冷冻食品的最终质量是受（）的影响

选项：

- A、PPP条件
- B、TTT条件
- C、PSL条件
- D、HQL条件

参考：【TTT条件】

7、单选题：关于解冻和冻结，下列说法错误的是（）

选项：

- A、解冻可以视为冻结的逆过程
- B、解冻速度随解冻的进行而逐渐上升
- C、对于解冻来讲，-5~-1°C是最大冰晶融化带
- D、解冻所需时间比冻结时间长

参考：【解冻速度随解冻的进行而逐渐上升】

8、单选题：下列哪种食品应采用低温慢速解冻法（）

选项：

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/407103015160006035>