

2023 年-2024 年白酒基础知识考试题库及答案

一、单选题

1. 根据《安全生产法》的规定,单位和个人在生产安全事故调查处理中的义务是不得()对事故的依法调查处理。

- A、阻挠和干涉
- B、干扰和阻止
- C、阻挠和抵制
- D、抵制和阻止

参考答案: A

2. 蛋白水解酶产生菌为细菌和()。

- A、球菌
- B、细菌
- C、放线菌
- D、酵母菌

参考答案: C

3. 跑窖法工艺, 又称()。

- A、原窖分层堆糟法
- B、跑窖分层蒸馏法工艺
- C、混烧老五甑法工艺

参考答案: B

4. () 以至解放后, 锡制温酒器广为使用, 主要为温酒器。

- A、明清时期
- B、近代
- C、元朝
- D、宋朝

参考答案： A

5. 历史上有很多关于酿酒的记载以及大量的青铜酒器可以佐证,我国发酵酒的酿造工艺成熟于()时期。

- A、夏商
- B、周
- C、秦汉
- D、三国

参考答案： A

6. 董酒的成分特征“三高一低”中,一低指的是()。

- A、总酸
- B、高级醇
- C、丁酸乙酯
- D、乳酸乙酯

参考答案： D

7. 学会健康饮酒,我们不应该做的是()。

- A、不要空腹饮酒
- B、饮酒同时多吃绿色蔬菜
- C、酒后甜点加水果

D、白酒啤酒混着喝,以降低白酒度数

参考答案: D

8. 高粱中一般含淀粉 61—63%, 蛋白质 ()%左右, 单宁 ()%左右。

A、8.2 和 1.0

B、8.2 和 0.3

C、8.5 和 1.0

D、8.5 和 0.3

参考答案: B

9. 品评前一个酒样后, 影响后一个酒样的心理作用, 叫做 ()。

A、顺效应

B、后效应

C、顺序效应

参考答案: B

10. 以下酒中属于豉香型白酒的是 ()

A、洋河酒

B、广东玉冰烧酒

C、安徽口子窖酒

D、西凤酒

参考答案: B

11. 凤香型白酒采用中高温制曲, 顶点温度为 ()。

A、52-54℃

B、54-56℃

C、56-58℃

D、58-60℃

参考答案： D

12. 采用原窖法工艺类型生产浓香型大曲酒的厂家, 著名的有()等。

A、古井贡、五粮液

B、五粮液、泸州老窖

C、泸州老窖、全兴大曲

D、茅台、郎酒

参考答案： C

13. 白酒的香型确立起始于()国评酒会。

A、第2届

B、第5届

C、第3届

参考答案： C

14. 系统详尽地总结记载了各种制曲的方法的《齐民要术》的作者是()
()。

A、窦革

B、贾思勰

C、朱翼中

D、宋应星

参考答案： B

15. 酱香型白酒的生产周期是()。

- A、三个月
- B、五个月
- C、十个月
- D、十二个月

参考答案： D

16. 在水样硬度分析滴定时, 液体在越碱性的环境, 滴定终点越敏锐, 所以一定要加 pH=() 的缓冲溶液。

- A、10
- B、4
- C、6.8
- D、7.0

参考答案： A

17. () 主要是由于己酸菌在厌氧条件下经发酵作用而产生的。

- A、乙醇
- B、乙醛
- C、己酸
- D、己酸乙酯

参考答案： C

18. 在商代, 由于酿酒业的发达, 锡器和 () 制作技术提高, 中国的酒器达到前所未有的繁荣。

- A、青铜器
- B、瓷器

- C、玉器
- D、金银器

参考答案： A

19. 乳酸主要是乳酸菌在厌氧条件下将糖代谢中间产物()还原而产生。

- A、丙醇
- B、丙酸
- C、丙酮酸
- D、丙烯醛

参考答案： C

20. 食品生产经营人员应当()进行健康检查,取得健康证明后方可参加工作。

- A、每半年
- B、每年
- C、每二年
- D、每三年

参考答案： B

21. 乙缩醛是白酒风味中的()。

- A、骨架成份
- B、协调成份
- C、微量成份

参考答案： B

23. 高温曲中酸性蛋白酶含量比中温曲()。

- A、低
- B、高
- C、相同

参考答案： B

24. 气相色谱仪常用于检测白酒中的()的成分。

- A、氨基酸组分
- B、无机金属离子
- C、不挥发组分
- D、挥发性成分

参考答案： D

25. 白酒的品评步骤是() ①鼻闻香②口尝味③定风格、看酒体、找个性④眼观色

- A、①②④③
- B、④①②③
- C、①④③②
- D、③①④②

参考答案： B

26. 白酒的香味阈值与香气活力值(OAV)的关系是()

- A、阈值越低,香气活力值越小
- B、阈值越大,香气活力值越大
- C、阈值越低,香气活力值越大

参考答案： C

27. 采用老五甑法工艺类型生产浓香型大曲酒的厂家, 著名的有()等。

- A、古井贡
- B、五粮液
- C、泸州老窖
- D、茅台

参考答案: A

28. 甲醇的前驱物质是()。

- A、蛋白质
- B、果胶
- C、葡萄糖
- D、木质素

参考答案: B

29. 凤香型白酒的发酵容器是()

- A、地缸
- B、石窖
- C、土窖
- D、不锈钢罐

参考答案: C

30. 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

参考答案： A

31. 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

参考答案： C

32. 在有较明显焦香、糊香气味的香型白酒中,()类化合物的种类及绝对含量相应较高。

- A、醇
- B、酮
- C、醛
- D、吡嗪

参考答案： D

33. 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

参考答案： A

34. 制作高温大曲有轻水曲、重水曲之分,重水曲:()

- A、糖化力高
- B、糖化力低

参考答案： B

35. 选取发酵期较长的酒醅蒸出的酒头, 每甑粮糟或丢糟可摘取酒头 0.5-1kg, 收集后分类入库贮存(): 即可为酒头调味酒。

A、三个月

B、半年

C、1年

D、2年

参考答案： C

36. 识别阈值: 引起感觉并能加以识别的感官刺激的最小值。即测定中评价人员能够判断并描述出待测样品存在特征的()浓度。

A、最低

B、最高

C、中间值

D、平均

参考答案： A

37. 原料的入库水份应在()以下, 以免发热霉变, 使成品酒带霉、苦味及其他邪杂味。

A、14%

B、15%

C、16%

参考答案： A

38. 原料中的(), 在微生物的酶或热能的作用下, 能分解成果胶酸和甲

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/487020050145006056>