

肉制品加工技术安全知识考试试题

(内含答案)

目录简介

一、单选题：共 73 题

二、多选题：共 34 题

一、单选题

1. 屠宰厂的选址不得建在居民居住稠密的地区，距离居民区的距离至少应在（）

- A. 10 米以上 B. 50 米以上
C. 500 米以上 D. 5000 米以内

正确答案：C

2. 在屠宰大家畜时，要使家畜短时间处于昏迷状态，就得对家畜致昏，其中最好的方法是 CO₂致昏法，其工艺参数是（）

- A. CO₂ 浓度 65%85%，时间 1545S
B. CO₂ 浓度 100%，时间 1545S。
C. CO₂ 浓度 21%，时间 23S。
D. O₂ 浓度 21%，时间 23S。

正确答案：A

3. 育肥猪放血致死以后，要进行浸烫，以便褪毛，对于猪体在浸烫池的浸烫工艺参数是（）

A. 时间 30min，水温 100

B. 时间 5min，水温 70

C. 时间 30min，水温 60

D. 时间 5min，水温 100

正确答案：B

4. 在对猪胴体进行分割时按我国的划分标准：将猪胴体的前端从第 1 颈椎，后端从第 56 根肋骨间，与背线成直角切断的肉是（）

A. 肩颈肉 B. 臀腿肉

C. 背腰肉 D. 肋腹肉

正确答案：A

5. 在对猪胴体进行分割时，按我国的划分标准：将猪胴体的从最后腰椎与荐椎结合部和背线成直角切断的肉是（）

A. 肩颈肉 B. 臀腿肉

C. 背腰肉 D. 肋腹肉

正确答案：B

6. 在对猪胴体进行分割时，按我国的划分标准：将猪

胴体的前端去掉肩部，后端去掉臀腿部，余下的中段肉体从脊椎骨下 46cm 处平行切开的上部肉段是（）

- A. 肩颈肉 B. 臀腿肉
- C. 背腰肉 D. 肋腹肉

正确答案：C

7. 在显微镜下观察有明暗相间条纹的肌肉组织是属于（）

- A. 骨骼肌和心肌
- B. 骨骼肌、平滑肌和心肌
- C. 骨骼肌
- D. 骨骼肌和平滑肌

正确答案：A

8. 构成猪胴体的瘦肉的主要组织是（）

- A. 骨骼肌肉组织 B. 平滑肌组织
- C. 心肌组织 D. 神经组织

正确答案：A

9. 构成猪胃肌肉的主要组织是（）

- A. 骨骼肌肉组织 B. 平滑肌组织
- C. 心肌组织 D. 神经组织

正确答案：B

10. 构成猪心脏肌肉的主要组织是 ()

A. 骨骼肌肉组织 B. 平滑肌组织

C. 心肌组织 D. 神经组织

正确答案：C

11. 用于猪肠衣生产的主要组织是 ()

A. 骨骼肌肉组织 B. 平滑肌组织

C. 心肌组织 D. 神经组织

正确答案：B

12. 用于猪香肠生产的主要组织是 ()

A. 肌肉组织 B. 脂肪组织

C. 结缔组织 D. 骨组织

正确答案：A

13. 用于猪脂肪生产的主要组织是 ()

A. 肌肉组织 B. 脂肪组织

C. 结缔组织 D. 骨组织

正确答案：B

14. 用于猪骨粉生产的主要组织是 ()

A. 肌肉组织 B. 脂肪组织

C. 结缔组织 D. 骨组织

正确答案：D

16. 水分是肉中含量最多的成分，在肌肉中的水分含量是（）

- A. 10% B. 15%
- C. 60% D. 70%

正确答案：D

17. 充分放血的猪胴体肌肉的颜色主要决定于（）

- A. 血红蛋白的数量
- B. 肌红蛋白的数量
- C. 动物的年龄
- D. 腌制时添加 NaNO_3 的数量

正确答案：A

18. 家畜肌肉呈现出来的颜色，主要是由于下列哪一种物质显现的颜色所致（）

- A. 血红蛋白 B. 肌红蛋白
- C. 胶原蛋白 D. 金属铁离子

正确答案：B

19. 猪肉在加热后蛋白质发生变性，其颜色由鲜红色变成灰褐色的原因是（）

- A. 肌红蛋白被氧化

- B. 血红蛋白被氧化
- C. Fe²⁺ 在高温下被氧化成 Fe³⁺
- D. 加热过程中肉汁发生流失

正确答案：C

20. 在密闭的容器内的水蒸气与同温度条件下纯水的水蒸气压力的比值称为（）

- A. HACCP B. 水分活度 (A_w)
- C. PSE 肉 D. 嫩度

正确答案：B

21. 肉类冷却的短期储藏保鲜的常用温度是（）

- A. 18 以下 B. 04
- C. 1015 D. 4530

正确答案：B

22. 将新鲜猪肉贮藏 714 天最好的贮藏方法是（）

- A. 常温储藏 B. 辐射保藏法
- C. 01 的冷藏法 D. 18

正确答案：A

23. 要将鲜猪肉保藏 46 个月，其最好的贮藏方法是（）

- A. 真空包装贮藏 B. 辐射保藏法

C. 01 的冷藏法 D. 1823 的冻藏法

正确答案：D

24. 味精是食品烹调和肉制品加工中常用的鲜味剂，其中的主要成分是（）

A. 谷氨酸钠盐 B. 肌苷酸钠

C. 鸟苷酸钠 D. 肌精

正确答案：A

25. 下列哪一种物质属于天然防腐剂。（）

A. 山梨酸及其钾盐 B. 细菌素（Nisin）

C. 苯甲酸及其钠盐 D. 乳酸钠

正确答案：B

26. 含水量较高的原料肉用于生产干制品或半干肉制品时，最合适的腌制方法是（）

A. 干腌法 B. 湿腌法

C. 腌水注射法 D. 混合腌制法

正确答案：A

27. 猪瘦肉在用适量的硝酸盐进行腌制时，产生出鲜艳的玫瑰红色（或粉红色）是因为（）

A. 肌红蛋白与氧气结合生成氧合肌红蛋白

B. 肌红蛋白中的 Fe²⁺ 被氧化成 Fe³⁺

C. 血红蛋白与氧气结合生成氧和血红蛋白

D. 肌红蛋白与亚硝酸盐反应生成亚硝基肌红蛋白

正确答案：D

28. 将原料肉经机械的作用又大变小的过程称为（）

A. 粉碎、切割或斩拌 B. 混合

C. 乳化 D. 腌制

正确答案：A

29. 将食品中的一部分水排除的过程称为（）

A. 烘烤 B. 油炸

C. 烟熏 D. 干燥

正确答案：D

30. 利用油脂的沸点远高于水的沸点的温度条件，对肉品进行热加工处理的过程称为（）

A. 烘烤 B. 干燥

C. 烟熏 D. 油炸

正确答案：D

31. 下列加工出来的哪一组肉制品属于腌腊制品（）

A. 火腿肠，盐水鸭，白切肚条

B. 牛肉干，猪肉松，有炸酥肉

- C. 板鸭，猪腊肉，金华火腿
- D. 北京烤鸭，红烧牛肉，叫化子鸡

正确答案：C

32. 在肉制品加工中，用于生产成香肠的组织主要是（）
- A. 骨骼组织 B. 结缔组织
 - C. 肌肉组织 D. 脂肪组织

正确答案：C

33. 下列哪一种产品属于西式肉制品加工的产品（）
- A. 重庆白市驿板鸭 B. 四川老牛肉
 - C. 双汇火腿肠 D. 金华火腿

正确答案：C

34. 在我国作乳制品加工用的原料乳主要来自于下列那种家畜生产的（）

- A. 黑白花奶牛 B. 水牛
- C. 奶山羊 D. 牦牛

正确答案：A

35. 正常新鲜牛乳的干物质含量是（）
- A. 2%3% B. 11%13%
 - C. 30%35% D. 87%89%

正确答案：B

36. 正常牛乳的含氮化合物 95%是蛋白质，蛋白质在牛乳中的正常含量是（）

- A. 1.0%1.5%
- B. 3.0%3.5%
- C. 11%13%
- D. 30%35%

正确答案：B

37. 乳糖是哺乳动物乳汁中特有的糖类化合物，在正常牛乳中的含量是（）

- A. 1.0%1.5%
- B. 3.0%3.5%
- C. 4.6%4.7%
- D. 11%13%

正确答案：B

38. 收购牛乳时采用按质论价的原则，常依据的是（）

- A. 水、酪蛋白和干物质含量
- B. 乳脂肪、乳蛋白质和乳糖含量
- C. 乳的比重和酸度
- D. 微生物指标和抗生素检验指标

正确答案：B

39. 在牛乳蛋白质中，含量最高的是（）

- A. 乳白蛋白
- B. 乳酪蛋白
- C. 乳球蛋白
- D. 乳清蛋白

正确答案：B

40. 在牛乳中加入小牛皱胃酶后，能发生凝固沉淀分离出来的蛋白质是（）

- A. 乳酪蛋白 B. 乳白蛋白
- C. 乳球蛋白 D. 乳中的酶

正确答案：A

41. 正常新鲜牛乳的 pH 值为（）

- A. pH 34 B. pH 89
- C. pH 4.6 D. pH 6.56.7

正确答案：D

42. 在原料乳的收购时，要检测其酸度，常用下列哪一种方法（）

- A. 0.1mol/L 的氢氧化钠滴定
- B. 68%的酒精和原料乳等量混合
- C. 用比重计或密度计测定
- D. 用电到率测定仪测定

正确答案：B

43. 在自然界中，存在于乳中唯一的双糖是（）

- A. 蔗糖 B. 麦芽糖
- C. 乳糖 D. 葡萄糖

正确答案：C

44. 小型奶牛场对原料牛乳的净化处理最简便而有效的方法是（）

- A. 34 层纱布过滤 B. 过滤器过滤
- C. 离心机净化 D. 杀菌器杀菌

正确答案：A

45. 为了保证原料乳的质量，原料乳冷却和冷藏的工艺参数是（）

- A. 4 ， 48 小时内必须加工 B. 4 ， 7 天内必须加工
- C. 4 ， 15 天内必须加工 D. 10 ， 6 天内必须加工

正确答案：B

46. 乳品厂收购回来的原料乳来不及加工，应进行贮藏的最佳方法是（）

- A. 15 的冻藏
- B. 4 的低温冷藏
- C. 01 的半冻藏
- D. 63 ， 30min 杀菌后常温贮藏

正确答案：B

47. 生产发酵乳制品时，为消除对菌种的有害因素，有必要进行下列哪一项检验（）

- A. 酒精检验 B. 比重或密度检验
C. 细菌数检验 D. 抗生物物质残留检验

正确答案：D

48. 用于生产发酵乳制品的原料乳的必检指标是（）

- A. 农药残留检验 B. 酸度检验
C. 细菌数检验 D. 抗生物物质残留检验

正确答案：D

49. 小型乳制品生产厂检验原料乳酸度最常用的方法是（）

- A. 浓度 95%的酒精和牛乳等量混合
B. 浓度 80%的酒精和牛乳等量混合
C. 浓度 68%的酒精和牛乳等量混合
D. 浓度 50%的酒精和牛乳等量混合

正确答案：C

50. 牛乳经 6265、30min 保温的杀菌方式称为（）

- A. 低温杀菌（LTLT） B. 高温短时间（HTST）
C. 超高温杀菌（UHT） D. 干热灭菌

正确答案：A

51. 采用 7275、15S 杀菌，或采用 7585、1520S的杀菌方式称为（）

- A. 低温杀菌 (LTLT) B. 高温短时间 (HTST)
C. 超高温杀菌 (UHT) D. 干热灭菌

正确答案: B

52. 采用 120/150、0.58S 的杀菌方式称为 ()

- A. 低温杀菌 (LTLT) B. 高温短时间 (HTST)
C. 超高温杀菌 (UHT) D. 干热灭菌

正确答案: C

53. 目前市场上能在常温下储藏和销售的液体奶, 属于下列那种乳制品 ()

- A. 乳粉 B. 巴氏消毒奶
C. 超高温灭菌奶 D. 发酵酸奶

正确答案: C

54. 判定一种液体奶乳制品是乳饮料还是鲜奶的依据是 ()

- A. 乳脂肪和乳蛋白质含量
B. 乳的比重或密度
C. 添加酸性物质
D. 滴定酸度的高低

正确答案: A

55. 脂肪含量是 0.5%, 蛋白质含量是 2.9% 的液体乳制品,

在分类上准确的名称应是（）

- A. 脱脂乳 B. 全脂乳
- C. 乳饮料 D. 脱脂乳粉

正确答案：A

56. 脂肪含量是 3.0%，蛋白质含量是 2.9%的液体乳制品，在分类上准确的名称应是（）

- A. 脱脂乳 B. 全脂乳
- C. 乳饮料 D. 脱脂乳粉

正确答案：B

57. 脂肪含量 0.5%，蛋白质 2.9%，常温销售，保质期在 3 个月以上液体乳制品，在分类上准确的名称应是（）

- A. 超高温灭菌脱脂乳 B. 超高温灭菌全脂乳
- C. 巴氏消毒脱脂乳 D. 巴氏消毒全脂乳

正确答案：A

58. 脂肪含量 0.5%，蛋白质 2.9%，保质期在 1015 天，冰箱销售液体乳制品，在分类上准确的名称应是（）

- A. 超高温灭菌脱脂乳
- B. 超高温灭菌全脂乳
- C. 巴氏消毒脱脂乳
- D. 巴氏消毒全脂乳

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/508015103007006023>