

食品科学技术：酿酒工艺学考试题库（题库版）

1、填空题 米香型：以大米为原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，具有以乳酸乙酯、 β -苯乙醇为主体复合香的白酒。米香纯正，以（ ）为代表。

正确答案：桂林三花酒

2、填空（江南博哥）题 当酒液中的酒精体积分数高于（ ），则苹果酸—乳酸发酵受到阻碍。

正确答案：10%

3、问答题 试述黄酒的抑制发酵原理，该法适宜酿制何种类型黄酒？

正确答案：配料时以黄酒带水，使酒醪在开始发酵时就有较高的酒精含量，对酵母形成一定的抑制作用，使发酵速度减慢或停止，并使淀粉糖化形成的糖分残留一部分。

适宜酿造半甜型和甜型黄酒。口味醇厚甘甜，具特殊芳香。

4、问答题 利用酒糟制曲有哪些优点？

正确答案：“面粉麦麸加酒糟”是四特大曲的独特配方，在白酒生产中也是独一无二的，其优点是：①改善了大曲的酸碱度，酒糟呈酸性，能抑制一些有害杂菌的生产；②改善了大曲的疏松状况，增加了大曲的透气性，大大有利于酿酒有益微生物的生长；③再次堆积发酵酒醪的掺入，人为的接种了酿造四特酒特有微生物，大大提高了四特大曲的质量。

5、单选 糟醅从形态上看，应符合“疏通不糙，柔熟不腻”的质量要求，同时使糟醅入窖淀粉能控制在（ ）的正常范围内。

A、13%-15%

B、15%-17%

C、17%-19%

D、19%-21%

正确答案：C

6、填空题 无水浸出率：100g（ ）中浸出物的克数。

正确答案：干麦芽

7、填空题 （ ）：麦芽醪利用酶的生化作用和热力的物理作用，使其有效成分分解和溶解，通过部分麦芽醪的热煮沸、并醪，使醪逐步梯级升温至糖化終了，用于全麦发酵生产下面发酵啤酒。

正确答案：煮出糖化法

8、填空题 煮沸强度：指煮沸锅单位时间（h）（ ）的百分数。

正确答案：蒸发麦汁水分

9、填空题 （ ）——呈宝石红、紫红、深红或棕红色，突出酒香。

正确答案：红葡萄酒

10、问答题 葡萄酒陈酿中主要发生哪些反应和变化？对葡萄酒品质有何影响？

正确答案：氧化还原：颜色改变（单宁色素氧化）、口感柔和。

酯化反应：乙酸乙酯：40~160mg/L，若超过 200mg/L，则具有醋酸味和特殊的气味。

单宁、色素的变化：除了氧化和形成复合物，还能与蛋白质、多糖聚合。花色苷能与酒石酸形成复合物，导致酒石酸的沉淀。

醇香的形成：醇香是还原过程的结果。柔和、圆润的口味一方面是由于红葡萄酒中的多酚物质沉淀，另一方面则是由于产生醇香物质的出现所致。

11、单选 董酒大曲酒醅发酵期长，一般达（）个月以上。

A、十二

B、十

C、八

D、六

正确答案：B

12、多选 由于专业化生产的糖化酶、耐高温酶及产酶活性干酵母具有（）等特点，已被广泛应用于各类型白酒的酿造。

A、活力高

B、工艺简单

C、质量稳定

D、保存期长

正确答案：A, B, C, D

13、单选 兼香型白酒生产采取高温曲、（）分开制曲，结合使用的方式进行，形成了其特有的制曲工艺体系。

A、低温曲

B、麸曲

C、中温曲

正确答案：C

14、填空题 酿造微生物是酒类生产过程中（）的动力，菌种（）的强弱直接影响到酒的产量与质量。

正确答案：糖化和发酵；生物活性

15、问答题 什么是量质摘酒？

正确答案：所谓量质摘酒，是指从全部白酒的馏分中摘取其特优馏分的方法。不同的馏分，其微量成分的种类和含量是不同的，酒的质量也不同。因此白酒蒸馏时，应将不同的酒质分开摘取，先掐去酒头，去其暴辣的部分（俗称“掐头”）；边接酒，边品尝，取出优质酒和主体酒；最后摘取酒尾（俗称“去尾”）。

量质摘酒是固态法酒醅上甑后进行蒸馏的关键工序，一般都十分重视。

16、填空题 摘酒断花时，醅内酒精的汽相浓度已小于（）。

正确答案：10%vol

17、问答题 什么是立体制曲工艺。

正确答案：“曲为酒之骨”，“发酵之动力”，充分说明了曲在酿酒生产中的重要地位。要酿好酒，必先有好曲，这是酿酒行业的共识。酒鬼酒采用根霉菌单独对粮食进行糖化，再将糖化好的粮食进行配糟加大曲入泥池续糟发酵的独特工艺，充分体现了酒鬼酒生产在曲药使用上的独到之处。特别是在大曲的生产上，其他厂家采用地面或架子进行大曲培养，而酒鬼酒大曲生产采用立体制曲工艺，既地面与架子相结合的方式，由于培养方式的不同，促使大曲中微生物生长环境不同，从而大曲中的微生物种类与量比及曲香成分都有差别，这也是形成酒鬼酒独特风格的原因之一。

18、填空题 由于苹果酸（酸味尖锐）是二元羧酸，乳酸（酸味柔和）为一元羧酸，故这一过程有（ ）的作用。

正确答案：生物降酸

19、填空题 倒一杯酒，轻轻摇杯，让酒液在杯壁上均匀地转圈流动，停下来酒液回流，稍微等会儿，你就会看到摇晃酒杯的时候，酒液达到的最高的地方有一圈水迹略为鼓起，慢慢地就在酒杯的壁面形成向下滑落的酒液，象一条条小河，这就是（ ）。

正确答案：挂杯

20、问答题 麦汁制备流程。

正确答案：麦芽汁制备包括原辅料粉碎、投料、糖化、麦汁过滤、麦汁煮沸和添加酒花、回旋沉淀槽、薄板冷却、通风、发酵等几个过程。

21、填空题 在酒鬼酒中的生产工艺中，有一个（ ），这在其他厂是没有的。

正确答案：泡粮洗粮工序

22、问答题 如何防止白酒苦味物质的形成？

正确答案：（1）加强辅料的清蒸处理加强辅料清蒸借以排除其邪杂味。清蒸时火力要大，时间要够，清蒸完毕后，应及时出甑摊晾，收堆装袋后备用。对于出现生霉现象的酿酒原料也要经过清蒸处理后使用。

（2）合理配料为了保证糖化发酵正常进行，适宜的用曲量和酒母量是必要的。保持一定数量的蛋白质，对于发酵旺盛及白酒的风味是有好处的，但不能过量，如过量危害性很大。蛋白质含量高，必然产生酪醇多，造成酒苦，杂醇油超过标准，且出酒率也必然下降。

（3）控制杂菌必须搞好车间环境卫生，减少杂菌污染。低温发酵，降低酸度，这对产品质量是很重要的。

（4）掌握好蒸馏采取合理上甑，缓慢蒸馏，才能丰产又丰收，同时避免了苦味物质及燥辣味大量讲入酒中，另外，还要根据原料及酒质要求控制摘酒度数。

（5）加强勾兑白酒中的多种苦味物质是客观存在的，只是量的多和少而已。故而除严格掌握工艺条件、减少苦味物质大生成外，应用勾兑与调味技术来提高酒质量也是不容忽视的。勾兑酒主要是使香味保持一定的平衡性，在香味物质谐调的情况下，有适量的苦味物质，其苦味也就不突出了。

23、问答题 试述汾酒清茬曲的培养过程。

正确答案：（1）入房排列曲块入房前，清扫干净曲房，地上铺满一层谷糠，备好苇席苇杆。压好的曲块入房排列成一层，上撒一层谷糠，衬上8—10跟苇杆。曲块间块（3-5）±1cm，行距1.5±1cm，一般排三层，每房3200-4200块曲，热季排少些，冷季排多些。铺曲完毕，开窗六小时左右，将曲堆四周和上部用苇席盖好，保持室温20-30℃，以利上霉。

（2）上霉曲快入房后经2-4天表面生出白色小斑点，此时室温保持在20℃之间，品温在36-38℃。一般到曲块表面生长的菌落面积达90%左右，白色斑点成片时，上霉即告完成。

（3）晾霉上霉后进行第一次翻曲后，加大曲块间距，水份逐渐挥发，不使曲块发粘，即为晾霉，要求曲块手摸不粘、利落。一般隔日翻曲一次，保持温度一致，即可关窗起火。

（4）潮火潮火期内是各种微生物生长繁殖的最盛期，是培养大曲的关键时期，这时湿度大，品温高达45-48℃，要注意灵活开小窗放潮，隔日或每日翻曲，曲块由三层翻四层，四层翻五层，除掉苇杆曲块成人字形，并加大曲间距离。品温降至37-40℃关窗保温，品温回升至45-47℃适当开窗放潮。潮火后期保持品温40-44℃左右，每日放潮1-2次，窗户可开大些，品温降至34-37℃，关窗保温。曲块可由四层渐加至七层。间距适当加大。当翻最后一次曲时将曲块分成两部分，中间留70厘米宽的走到即火道，当曲心发透，酸味减少，嗅到干火味时进入大火期，潮火期一般4-5天。

（5）干火（大火）曲块入房经10-12天左右的培养进入大火阶段，此时各种微生物的生长已逐渐伸直曲块内部，曲表干硬部分加厚，内部水分不易散发。要求品温和曲新温度不高于45℃左右，以防烧心大火前期限品温43-44℃，以后逐渐较低，最低度在29-32℃以上，经7-8天左右，曲心湿的部分逐日缩小，出现曲香味，即进入后火期，后火期一般4-5天，进入养曲阶段，应保持品温平衡，养曲一般经过4-5天。

24、填空题 青霉在大曲或酿酒生产上完全属于（）。

正确答案：有害菌

25、问答题 橡木桶在干白葡萄酒中的应用。

正确答案：橡木桶也可被用来作白葡萄酒发酵的酒槽（如霞多丽榨汁澄清后直接接入橡木桶发酵）。除了有自然控温的优点外，发酵后的白葡萄酒直接在同一桶中和死掉的酵母一起进行培养，酒泥可以抑制氧化反应，葡萄酒和酒泥中有重要的甘露蛋白（酵母活细胞释放或自溶），能改善感官质量，让酒变得更圆润甘甜，提高稳定性（蛋白、酒石、多酚），与芳香物质互作，使香气更持久，使高单宁含量的葡萄酒柔和。

26、填空题 浓香型曲酒的大曲种类按原料不同可分为（）、（）、（）三大类。

正确答案：小麦曲小麦；大麦曲小麦；大麦；豌豆曲

27、问答题 酒用活性干酵母的分类是什么？他的使用方法及用量是？

正确答案：（1）活性干酵母的分类：

①按照酿酒种类分类有啤酒用、葡萄酒用、黄酒用、白酒用、酒精用 5 大类。

②按酵母的数量分类有低活性，中活性，高活性 3 类。

③按酵母的耐温度分类中温酵母，耐高温酵母。

④按酵母代谢的副产物分类有产酯干酵母，产酸干酵母，产高级醇干酵母等。

（2）干酵母的使用方法及用量

①复水活化。取高于干酵母母量 5-10 倍的 38-40℃ 温水，将干酵母搅拌并溶解其中，保温 34℃，活化 3-4h。如用 2% 的红糖水或用稀释 3-4 倍的玉米糖化醪，可起到提高出芽率和促进酵母增殖的作用。

②活性干酵母在酒精发酵工艺上用量为原料的 0.5%-1%。麸曲白酒工艺上的用量为 1%-1.2%。大曲酒工艺上如减曲 10%-30%，可添加活性干酵母 0.5-1%，并补充糖化酶 0.5%（酶活力为 50000u）。

28、问答题 CO₂ 浸渍法特点。

正确答案：有明显的降酸（苹果酸分解）作用，单宁浸提量降低，生产的干红葡萄酒果香清新，酸度适中；生产的葡萄酒口味成熟快，陈酿期短，不需要外部能源和特殊设备，对降低成本、提高经济效益有特殊意义。但是会掩盖葡萄品种特性。且酒贮藏时间长，CO₂ 浸渍特征会逐渐消失，葡萄酒会表现出其他方面的缺陷。掩盖葡萄品种特性。

29、问答题 在生产中使用糠壳应注意哪几个问题？

正确答案：①注意糠壳的质量问题：糠壳应新鲜、无霉烂、未变质。糠壳的粗细度以 4-6 瓣开为标准。决不能使用霉烂变质或有怪异味的糠壳。

②注意“熟料配料”的问题：糠壳在使用时，必须经过清蒸，通过清蒸检查其杂味成分，同时也可排除一些异味。生产上严禁使用生糠。

③注意糠壳体积与重要的关系问题。

30、填空题 （ ）——葡萄发酵后，添加白兰地或中性酒精来提高酒精含量的葡萄酒。

正确答案：加强葡萄酒

31、问答题 嫩啤酒中生青味成分有哪些？降低它们的措施？

正确答案：成分：CO₂ 含量不足，双乙酰、乙醛等挥发性风味物质。大量的悬浮酵母和凝结析出物。

措施：后发酵。

32、填空题 若过滤设备使用过久，流量降低，应对填料进行（ ）或（ ）处理。

正确答案：反冲；再生

33、填空题 （ ）（liqueur wines）：由葡萄生成总酒度为 12%（v/v）以上的葡萄酒中，加入白兰地、食用酒精或葡萄酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁、白沙糖等，使其终产品酒精度为 15%~22%（v/v）的葡萄酒。

正确答案：利口葡萄酒

34、填空题 酿造生产中，冬春季节入池温度控制在（），夏秋季节温度（）即可。

正确答案：18-20℃；低于室温 2℃

35、填空题 SO₂ 能防止酒的氧化，特别是能阻碍和破坏葡萄中的（），减少单宁、色素氧化，防止果汁氧化褐变。

正确答案：多酚氧化酶

36、多选 食品生产经营者不得（）卫生许可证。

- A、伪造
- B、涂改
- C、出借
- D、玷污

正确答案：A, B, C

37、单选 董酒的串蒸香醅的发酵期是（）个月左右。

- A、1
- B、2
- C、6
- D、10

正确答案：D

38、问答题 固态法白酒的生产特点。

正确答案：1. 双边发酵：边糖化边发酵工艺。

2. 续糟发酵：采用酒糟（或部分酒糟与新料配合）继续发酵，反复多次，以提高淀粉利用率，增加香气成分的前体物质。

3. 固态蒸馏：不仅是浓缩分离酒精的过程，而且是香味的提取和重新组合的过程。

4. 多菌种敞口发酵：环境中的微生物与曲中的微生物协同作用，产生出丰富的香味物质。

39、填空题 传统的开胃酒品种大多是（）（Vermouth）、雪利酒（Sherry），这些酒大多加过香料或一些植物性原料，用于增加酒的风味。

正确答案：味美思

40、问答题 热浸渍酿造法特点。

正确答案：1. 热浸渍能更完全地提取果皮中的色素和其他物质；

2. 热浸渍能破坏氧化酶，有效防止酒的氧化褐变和混浊；

3. 杀死了发酵有害的细菌、霉菌等，减少了 SO₂ 的用量；

4. 果浆加热后，果汁进行纯汁发酵，可节省发酵容器 15%~20%。

5. 热浸提法生产的葡萄酒色度高，挥发酸含量低，有助于提高酒的质量。

缺点：不能提高酒的质量，新酒澄清困难，设备多，耗能大。

41、填空题 如果糟醅含水量大（超过 62%），则应该多使用（ ），反之，则少用。

正确答案：糠壳

42、填空题 调香法多用于调制“泸州大曲”风味的酒，故又叫“（ ）”。

正确答案：曲香白酒

43、问答题 白酒自然老熟的机理是什么？

正确答案：1) 物理变化：

A. 挥发作用：新酒中硫化氢、硫醇等挥发性的硫化物，丙烯醛、丙醛醇、丁烯醛等刺激性挥发物经贮存后自然挥发。

B. 氢键缔合：乙醇和水分子通过氢键缔合，加强了乙醇分子的束缚力，降低了乙醇分子的活度，使白酒口感变得柔和。

2) 化学变化：通过醇类的氧化、醛类的氧化、醇和酸的酯化、醇和醛的缩合，减少了白酒的辛辣味和形成柔和的香味。

44、填空题 高泡葡萄酒（high-sparkling wines）：在 20℃时，CO₂（全部自然发酵产生）压力等于或大于（ ）的葡萄酒。

正确答案：0.35MPa

45、问答题 发酵期间如何管理窖泥？

正确答案：发酵期间窖泥的管理主要是窖皮泥的养护和发酵情况检查记录，以便采取相应措施补救。窖皮泥的养护主要是做好窖池的清洁卫生工作，防止其干裂、漏气、生霉。为了避免窖皮水分蒸发太快而发生干裂现象，可在窖皮泥上面覆盖上一层无毒塑料薄膜或化纤窖池专用布。夏天气温高时可适冷水降温，保持泥皮滋润，不干裂；如发现裂缝，应及时封堵。冬天气温低时可在其上覆盖辅料稻皮以保温，确保不冻冰裂缝。每天注意观察并记录发酵情况特别是窖皮上部冒出 CO₂ 气泡数量、大小、密度等现象，判断发酵是否正常，工艺操作是否正确；采取相应措施挽救，并为下一排配料及工艺操作提供参考。此外，还应选择重点窖池或有代表性的窖池对发酵酒醅的水分、酸度、淀粉、还原糖、酒精分和微生物等理化、生物指标的变化做全面分析检测，已积累经验，逐步掌握其发酵规律特征，从而指导生产。

46、问答题 白酒蒸馏过程中的酒头酒尾各有何特点，有何用途？

正确答案：酒头：高级醇含量高，邪味大，单独贮存可使香气大增，用于勾兑。但勾兑后的成品酒质量必须符合国家规定的卫生指标。

酒尾：含高级脂肪酸和有机酸，可提高基础酒后味，使酒回味悠长和浓厚，可选择适宜的馏分作勾兑。因其酒度很低，常用于回醅发酵或复蒸。

47、填空题 （ ）：利用麦芽中的内、外肽酶水解蛋白质形成多肽和氨基酸。

正确答案：蛋白质休止

48、填空题 啤酒的（ ）是指啤酒灌装后，在规定的保质期内风味不变的可能性。

正确答案：风味稳定性

49、填空题 （）型白酒：玉洁冰清，豉香独特，醇和甘滑，余味爽净。

正确答案：豉香

50、填空题 （）活性低的人酒量较小，不宜饮高度白酒。

正确答案：乙醛脱氢酶

51、问答题 白酒老熟过程中醇醛酸酯都有什么变化？

正确答案：（1）存放过程中所有的酯都减少。

（2）随着存放时间的延长，酒中的酸增加越多。酸的增加来源于酯的水解和酒的损失。

（3）酒的醇类有三种变化趋势：甲醇的沸点低，在贮存过程中比乙醇易挥发，因此含量随贮存时间增长而减少；正丙醇的沸点比乙醇稍高，贮存过程中变化不大；其它高级醇挥发性比乙醇小，贮存过程中含量提高。2，3-丁二醇、正己醇、正庚醇在老窖酒中特别高，可能与老窖风格有关。

（4）存放过程中醛类的变化大约 10 年内呈增长趋势，以后又有所减少。

52、填空题 热处理作用：能使酒较快的获得良好的风味，有助于提高酒的（）。

正确答案：稳定性

53、单选 近几年来出土的隋唐文物中，出现的只有（）毫升的小酒杯，说明了如果没有高度酒，肯定不会制作这么小的酒杯。

A、15-20

B、20-25

C、25-30

D、30-35

正确答案：A

54、填空题 澄清剂：（）、皂土、硅藻土、酪蛋白、蛋清粉、鱼胶、硅胶以及复合澄清剂等。

正确答案：明胶

55、问答题 葡萄酒饮用顺序？

正确答案：先品白葡萄酒，后品红葡萄酒；先品新酒，后品陈酒；先品淡薄酒，后品浓醇酒；先品干酒，后品甜酒。

56、填空题 大曲的制作具有（）、（）、（）和操作简单四个特点。

正确答案：生料制作；开放制作；机械化程度低

57、多选 菌种保藏时人工造成的环境主要是（）等。

A、低温

B、低碳

C、干燥

D、缺氧

正确答案：A，C，D

58、填空题 （）型白酒：芝麻香突出，幽雅醇厚，甘爽谐调，尾净，具有芝麻香特有风格。

正确答案：芝麻香

59、填空题 因为氧化的缘故，经橡木桶培养的红葡萄酒颜色会变得比储存前还要淡，并且色调偏（ ）。

正确答案：橘红

60、问答题 白酒出现浑浊的原因是什么？

正确答案：（1）根据浓香型白酒中微量成分含量情况分析，引起浑浊的主要原因是由高级脂肪酸及其酯类造成的，其具体成分为棕榈酸、亚油酸、油酸及其乙酯类。这些高级脂肪酸乙酯在酒度降低或低温下不溶于水而易析出形成浑浊。

（2）酸、酯、醇、醛类物质在降度后也易产生乳白色浑浊。不同的生产发酵周期，不同酿造工艺技术所产酒的浑浊、失光程度不同。发酵周期长，酒质、总酯含量、总酸含量均高于一般发酵周期（45天）原酒质量，因而酒质越好浑浊程度就越大。根据相似相溶原理，原酒一般酒精度在60度以上，因而这些物质能被酒精溶解，没有异常浑浊现象。但是，低度酒中酒精含量少，各种香味物质受水溶性、醇溶性和溶解度的特性影响，当达到一定溶解度即溶解性临界值时，这些

物质容易析出，出现失光、浑浊。同时，这些物质的溶解度与温度也具有一定的关系，气温越低，溶解度越低，越易产生浑浊、失光现象。

（3）水质与酒质有着密切的关系，如果加浆水硬度过大（1000mL水中含150ppm的钙、镁、无机盐类），那么加浆后酒会产生浑浊和沉淀，而且酒味变的涩口，酒体显的单调。

61、单选 董酒在制大、小曲中加有（ ）余味云贵高原的草本植物。

A、93

B、104

C、130

D、145

正确答案：C

62、填空题 三花酒存放在四季保持较低恒温的（ ）中，经（ ）年以上的贮存方能勾兑装瓶出厂。

正确答案：山洞；1年

63、填空题 （ ）：将酿酒原料分成几批，第一批先做成酒母，在培养成熟阶段，陆续分批加入新原料，起扩大培养、连续发酵的作用，使发酵继续进行。

正确答案：喂饭法发酵

64、填空题 制造麦芽过程大体可分为：清选、（ ）、浸麦、发芽、干燥、除根、贮藏等过程。

正确答案：分级

65、填空题 （ ）所标注的年份是指葡萄采摘的年份，其中年份葡萄酒所占比例不低于酒含量的80%（v/v）。

正确答案：年份葡萄酒

66、问答题 啤酒为什么可用巴氏杀菌达到保藏的目的？

正确答案：啤酒的 $\text{PH} < 4.5$ ；

含 CO_2 气体；

加了酒花，酒花树脂可抑制杀菌，故可以用低温杀菌。

67、填空题 （）加香葡萄酒——在葡萄酒中加入果汁、药草、甜味剂制成。

正确答案：加香葡萄酒

68、填空题 （）：以大米、高粱及玉米为原料，以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

正确答案：小曲酒

69、填空题 斋酒浸肉后形成“玉冰烧”的典型豉香，香气成分上发生了较大变化，一些（）减少，同时又有新的醇和酯增加，如庚醇、己酸乙酯、壬酸乙酯、辛二酸乙酯、壬二酸乙酯等，这些成分的变化是脂肪氧化的产物和进一步乙酯化的结果，可能是形成豉香的主要组分。

正确答案：长链脂肪酸和酯

70、单选 大曲酱香型白酒的馏水温度要求（）℃以上为好。

A、80

B、85

C、90

D、95

正确答案：D

71、填空题 （）：酒醅和渣子严格分开，不混杂。

正确答案：清蒸清渣

72、填空题 （）用天然香料或用纯化学药品模仿某一名酒成分进行配制、生产白酒的一种方法。

正确答案：调香法

73、填空题 （）：把澄清后的生酒加热煮沸片刻，杀灭其中所有微生物，以便于贮存、保管的操作。

正确答案：煎酒

74、填空题 酒母两大类：一是用酒药通过淋饭酒醅的制造自然繁殖培养酵母菌，这种酒母称为（）。二是用纯粹黄酒酵母菌，通过纯种逐级扩大培养，增殖到发酵所需的酒母量，称之为纯种培养酒母。

正确答案：淋饭酒母

75、多选 食品安全国家标准公布前，食品生产经营者应当按照（）生产经营食品。

A、使用农产品质量安全标准

B、食品卫生标准

C、食品质量标准

D、有关食品的行业标准

正确答案：A, B, C, D

76、填空题 混蒸混渣：（）发酵，酒质酒香浓郁、口味醇厚。

正确答案：续渣

77、问答题 啤酒泡沫特性指什么？

正确答案：啤酒泡沫包括起泡性、泡持性、挂杯性和泡沫的洁白细腻程度。

78、单选 蒸馏时盖盘后（）分钟必须流酒。

A、3

B、4

C、5

D、6

正确答案：C

79、填空题 （）：过滤后的澄清啤酒经巴氏灭菌后出现絮状大块或小颗粒悬浮物质（肉眼可见）。

正确答案：消毒混浊

80、填空题 因为氧化的缘故，经橡木桶培养，白酒经储存后则颜色变深，色调偏（）。

正确答案：金黄

81、填空题 偏高温大曲制作工艺流程：原料→粉碎→加水拌和→踩曲→曲坯→入室安曲→（）→成品曲→出房贮存→陈曲。

正确答案：发酵培菌

82、填空题 橡木块必须经（）的天然干燥，让单宁稍微柔化而不至于影响酒的品质。

正确答案：长时间（三年以上）

83、填空题 低泡葡萄酒（semi-sparkling wines）：在 20℃时，CO₂（全部自然发酵产生）压力在（）的葡萄酒。

正确答案：0.05~0.35MPa

84、填空题 麦汁制造过程包括：原料的粉碎、糖化，糖化醪的过滤，混合麦汁加酒花煮沸，麦汁处理—澄清、冷却、通氧等一系列物理学、化学、（）的加工过程。

正确答案：生物化学

85、填空题 （）：低于 20℃下，啤酒中的β-球蛋白可与多酚以氢键结合，以 0.1~1 μm 颗粒析出（肉眼不可见），造成啤酒失光，温度升高则恢复正常。

正确答案：冷雾浊（可逆）

86、单选 白酒生产中的谷物原料含糖量最高可达（）%左右。

A、2

B、4

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/517112015101006115>