

食品科学技术：酿酒工艺学题库考点

1、多选 装甑差，则流酒时（）。

- A、酒精浓度降低快
- B、酒花大小不一
- C、酒尾拖得很长

正确答案：B, C

2、填空题 （）（carbonated wines）：酒中所含二氧化碳（江南博哥）是部分或全部由人工添加的，具有同起泡葡萄酒类似物理特性的葡萄酒。

正确答案：葡萄汽酒

3、单选 酿造原辅材料稻壳清蒸是为了除去（）。

- A、甲醛
- B、甲醇
- C、糠醛
- D、乙醛

正确答案：C

4、填空题 酒鬼酒的原料通过（）和（），使发酵微生物的群体发生了巨大变化，进而影响到产品的风格特征。

正确答案：清蒸；培菌

5、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

6、填空题 用加粮调节（）含量时不管是加粮或减粮，糠壳用量应按正常发酵窖的标准而不变。

正确答案：入窖淀粉

7、填空题 （）（floror film wines）：葡萄汁经过全部酒精发酵，在酒的自由表面产生一层典型的酵母膜后，可加入白兰地、葡萄酒精或食用酒精，所含酒精度等于或大于 15.0%（v/v）的葡萄酒。

正确答案：产膜葡萄酒

8、问答题 上面啤酒酵母与下面啤酒酵母生理特性的区别？

正确答案：上面发酵与下面发酵技术的比较。

上面酵母：发酵过程中，酵母随 CO₂ 浮到发酵面上，发酵温度 15-20° C。

下面酵母：发酵完毕，酵母凝聚沉淀到发酵容器底部，发酵温度 5-10° C。二者的区别在于对棉子糖发酵的不同。

9、单选 高沸点乙酯主要富集于（）中。

- A、酒头

B、酒身

C、酒尾

正确答案：C

10、填空题 （）——呈浅黄、禾杆黄、金黄色等，突出果香。

正确答案：白葡萄酒

11、填空题 浸麦度：浸麦后大麦的（）。

正确答案：含水率

12、问答题 为什么说适量饮酒有利于人体健康？

正确答案：酒为百药之长。白酒可用作某些重要的药引子，也可用它来配制多种药酒、补药等，起到医疗保健作用。“酒可消冷急寒气、燥湿疾、开郁结、止水泻”、“酒可以利小便，坚大便、洗赤目肿痛”等功效。说明适量饮用白酒可以加速血液循环，促进身体发热，利于驱寒、驱湿，并具有杀菌、消炎、化郁等作用。《本草纲目》中记载了 80 种药酒的功效，就是我国医学的宝贵遗产。近代国外医学研究证明，乙醇在血液中可以增加高密度脂蛋白，能减少由于脂肪的沉积而近期的冠状动脉的血管壁发生病变，有冠心病的人，每天少喝点酒可以减少死亡的危险。实践证明，1kg 体重含有 0.45g 乙醇，可降低血液中含糖量，有利于糖尿病的治疗和康复。所以适量饮酒有利于人体健康。

13、问答题 简述水的硬度对酒体风味的影响。

正确答案：如果水的硬度过大，那么加浆后，白酒会产生混浊和沉淀，而且酒味变得涩口，酒味变得单调，酒体变得不谐调。所以加浆用水以低矿化度的矿泉水为佳。由于矿泉水味道甘美，用之加浆会使酒味醇厚甘甜，尾味爽净，饮后会使人旷神怡。

14、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）

15、填空题 连二酮类双乙酰是啤酒口味（）的限制性指标。淡啤中含量超过 0.15mg/L，则有不愉快的刺激味。

正确答案：成熟

16、填空题 （）（noblerot wines）：在葡萄的成熟后期，葡萄果实感染了灰绿葡萄孢，使果实的成分发生了明显的变化，用这种葡萄酿制而成的葡萄酒。

正确答案：贵腐葡萄酒

17、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

18、多选 桂林三花酒的主体香气成分为（）。

A、乳酸乙酯

B、乙酸乙酯

C、B-苯乙醇

D、己酸乙酯

正确答案：A, B, C

19、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

20、填空题 固态蒸馏：不仅是浓缩分离酒精的过程，而且是（ ）的提取和重新组合的过程。

正确答案：香味

21、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

22、单选 扳倒井酒堆积温度以最高温度处（ ）℃为宜。

A、35-40

B、40-45

C、45-50

D、50-55

正确答案：C

23、填空题 浓中有酱的兼香型白酒代表产品是（ ）。

正确答案：中国玉泉酒

24、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

25、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。

26、填空题 在浓香型白酒生产中，靠近窖底部发酵糟连续发酵两个周期的发酵方式。以这种发酵生产的酒叫做（ ）。

正确答案：双轮底酒

27、填空题 S02 能阻止分解（ ）的细菌活动。

正确答案：酒石酸与苹果酸

28、单选 白酒蒸馏过程中，乙酸乙酯主要在（）部分。

- A、酒头
- B、中段酒
- C、酒尾
- D、全部

正确答案：A

29、填空题 （）是对重复性事务和概念所做的统一规定。

正确答案：标准

30、填空题 白酒蒸馏方法分（）、（）及固液结合串香蒸馏法。

正确答案：固态发酵法蒸馏；液态发酵醪蒸馏法

31、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

32、填空题 （）：指将麦芽和辅料中高分子贮藏物质及其分解产物通过麦芽中各种水解酶类作用，以及水和热力作用，使之分解并溶解于水的过程。

正确答案：糖化

33、填空题 橡木桶壁的木质细胞具有（）的功能，可以让极少量的空气穿过桶壁，渗透到桶中使葡萄酒产生适度的氧化作用。

正确答案：透气

34、问答题 请简述酿造酒和蒸馏酒的特点？并列出各代表酒种。

正确答案：酿造酒：以粮谷、水果、乳类等为原料，主要经酵母发酵等工艺制成的、酒精含量小于24%（V/V）的饮料酒。（啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒）
蒸馏酒：以粮谷、薯类、水果等为主要原料，经发酵、蒸馏、陈酿、勾兑制成的、酒精度在18%~60%（V/V）的饮料酒。（白酒、白兰地、威士忌、俄得克、老姆酒、金酒。）

35、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

36、填空题 质量成本体现了（）的概念。

正确答案：质量经济性

37、填空题 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%

38、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。

39、多选 装甑好，则流酒时（）。

- A、酒花利落
- B、酒花大小一致
- C、酒尾长

正确答案：A, B

40、填空题 发酵期间的搅拌冷却，俗称“（）”，其作用是调节发酵醪的温度，补充新鲜空气，以利于酵母生长繁殖。

正确答案：开耙

41、填空题 （）葡萄酒——包括在正餐后饮用的烈酒和与甜食一起饮用的甜酒。

正确答案：餐后

42、填空题 质量成本是指企业（）而支出的一切费用以及（）而产生的一切损失的总和。

正确答案：为了保证满意的质量；由于产品质量未达到满意

43、多选 粮醅比是依据（）等认定的，一般为 1：4-5.5。

- A、工艺特点
- B、对酒质的要求
- C、发酵期的长短
- D、粮粉的粗细

正确答案：A, B, C, D

44、填空题 过度的氧化会使酒变质，但缓慢渗入桶中微量的氧气却可以柔化（），让酒更圆润，同时也让葡萄酒中新鲜的水果香味逐渐酝酿成丰富多变的成熟酒香。

正确答案：单宁

45、填空题 由于苹果酸—乳酸发酵通常在酒精发酵结束后进行，因此，又称之为（）。

正确答案：二次发酵

46、问答题 防治已酸菌退化的措施有哪些？

正确答案：（1）采用适当的菌种保藏办法将泥窖装入试管，经常压蒸汽灭菌 1 小时，冷却后加入为泥窖质量 2.5% 的 95 酒精。用无菌棒搅匀。再接入已酸发酵液 10%，35℃ 培养 8 天后，抽真空封严管口，保存于 4℃ 的冰箱内。

第 17/19 页

（2）菌种使用前进行热处理将菌种接入 4 倍窖于窖泥的无菌水中，以 80℃ 的热水浴处理 6 分钟，再转接到乙培养基中，第一级接种量为 15%，以后逐级扩大时接种量为 10%。

（3）扩大用的培养基配方已酸纳 0.2%，硫酸钠 0.05%，酵母自溶液 2%，黑土 2%，老窖泥 3%，酒精 2.5%，在灭菌后加入 PH6.8。

(4) 为了防止已酸菌在发酵过程中性能的退化，应适当加大酒醅的水分，降低酒醅的酸度，封窖时表面要踩实，窖顶用黄泥及塑料布密封。每次酒醅出窖后，用已酸菌培养液和黄水喷洒窖的四壁。

47、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

48、问答题 凝固固物的去除对啤酒品质有何影响？工艺上应采用什么措施来减少此影响？

正确答案：影响：附着在酵母表面，影响发酵速度。可赋予啤酒口味醇厚性和泡沫物质，彻底分离凝固物会导致啤酒口味淡薄和影响啤酒泡沫性能。

措施：过滤 2/3 麦汁，即控制凝固物去除率在 60% 左右。

49、填空题 平净葡萄酒（still wines）：在 20℃ 时，CO₂ 压力小于（）的葡萄酒。

正确答案：0.05MPa

50、多选 血料容器的优点是（）。

- A、容量大
- B、便于就地取材
- C、造价较低
- D、不易损坏

正确答案：B, C, D

51、填空题 （）：餐前饮的酒，能增加食欲。

正确答案：开胃酒

52、填空题 酱香型白酒香味成分“四高一低一多”，既“（）”。

正确答案：酸高、醇高、醛酮高、氨基酸高，酯低、含氮化合物多

53、问答题 简述黄酒发酵特点。

正确答案：敞口式发酵；边糖化边发酵；高浓度发酵；低温长时间后发酵。

54、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）

55、填空题 酸类是啤酒的主要呈味物质，是啤酒口感活泼，爽口。缺乏酸类，啤酒（）。

正确答案：呆滞、粘稠、不爽口

56、填空题 挥发脂是啤酒的香味的主要来源，是啤酒香味（）。

正确答案：丰满协调

57、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

58、单选 大小曲混用工艺的发酵期是（）天。

A、21-30

B、30—45

C、45—60

D、60—90

正确答案：B

59、填空题 （）：酒醅和渣子严格分开，不混杂。

正确答案：清蒸清渣

60、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

61、名词解释 冰啤酒

正确答案：将啤酒处于冰点温度，使之产生冷混浊（冰晶、蛋白质等），然后滤除，生产出清澈的啤酒。啤酒的酒精含量在3—4%，而冰啤则在5.6%以上，高者可达10%。青制冰啤色泽特别清亮，口味柔和、醇厚、爽口，尤其适合年轻人饮用。

62、问答题 勾兑用水要求有哪些？

正确答案：①总硬度应小于1.738mmol/L；低矿化度，总盐量小于100mg/L。因微量无机离子也是白酒的组分，故不宜用蒸馏水作为勾兑用水。②铁含量低于0.1mg/L。③铝含量低于0.1mg/L。④铝含量低于0.1mg/L。⑤不应有腐殖质的分解产物。将10mg高锰酸钾溶解于1L水中，若在20分钟内完全褪色，则这种水不能作为有降度用水。⑥自来水应用活性炭将氯吸附，并经过滤后使用。

63、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

64、填空题 （）：以粮谷、水果、乳类等为原料，主要经酵母发酵等工艺制成的、酒精含量小于24%（V/V）的饮料酒。

正确答案：发酵酒

65、填空题 活性炭按原料主要有（）、（）、（）。

正确答案：煤质活性炭；木质活性炭；果壳活性炭

66、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

67、填空题 （）：在大曲酒糟或麸曲酒糟中加入极少量大曲或麸曲，入窖再发酵30—50天即成香醅。有些还在酒糟拌曲时，再加糟量5%的酒尾（25°）。

正确答案：串香（蒸）

68、多选 2011年月度收入预测表中“其它收入”指标包括（）。

A. 欠税入库

B. 入库在途税款

C. 预缴税款

D. 查补收入

正确答案：A, B

69、填空题 添加 SO₂ 后生成的 () 有利于果皮中色素、酒石、无机盐等的溶解，增加酒的色度和浸出物的含量。

正确答案：亚硫酸

70、填空题 发酵度：啤酒发酵终了时被酵母消耗的浸出物在 () 的比例。

正确答案：原麦汁中总浸出物

71、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

72、填空题 传统的自然培养法，用酒药通过淋饭酒制造的自然繁殖培养酵母菌，这种酒母为 () 。

正确答案：淋饭酒母

73、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

74、填空题 大曲的培养实质上就是通 () 、 () 、 () 、 () 等因素来控制微生物在大曲上的生长。

正确答案：控制温度；湿度；空气；微生物种类

75、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

76、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。

77、填空题 热凝固物：指麦汁煮沸过程及麦汁冷却到 () 之前形成的凝固物。

正确答案：60℃

78、单选 大曲酒发酵工艺中不打黄水坑、不滴窖的属于 () 法工艺。

A、原窖法

B、跑窖法

C、六分法

正确答案：A

79、填空题 众所周知的猿酒当是 () 之一。

正确答案：自然酒

80、填空题 老白干香型：以粮谷为原料，传统固态发酵，具有以乳酸乙酯、乙酸乙酯为主体复合香的白酒。（）为代表。

正确答案：河北衡水老白干

81、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

82、填空题 甑桶蒸馏可以认为是一个特殊的（）。

正确答案：填料塔

83、填空题 调香白酒的质量决定于（）是否纯净，调入香料的种类、数量等。

正确答案：酒基

84、单选 对于同一块曲来说，曲皮糖化力与曲心糖化力相比（）。

A、相等

B、弱

C、强

D、不确定

正确答案：C

85、问答题 大曲中微生物的来源？

正确答案：大曲从制作到成曲贮存管理，都是一个敞口作业的过程，所以微生物不难进入到大曲生产的全过程。大曲中微生物的来源主要有空气、水、原料、器具和房屋环境等方面，而且一般规律为空气细菌多，原料霉菌多，场地酵母菌多。

发酵前期即“低温培菌期”时，细菌占绝对优势，其次为酵母菌，最后为霉菌。当发酵进入高温转化期时，细菌大量死亡，霉菌中的耐热菌种取而代之，又占强大的优势。事实上影响微生物生长的因素较多，除温度外，还有水分、PH值、养料、氧分等。

86、单选 在同样大小面积的曲房中，茅台酒堆放的曲药味是浓香型中温大曲的（）倍。

A、2-3

B、3-4

C、4-5

D、5-6

正确答案：C

87、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

88、填空题 冷处理作用：加速葡萄酒陈酿、酒石酸盐类及胶体物质（）。

正确答案：沉淀

89、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

90、填空题 大曲原料配比：大麦（），豌豆（），分别称重，按重要比例混合均匀。

正确答案：60%；40%

91、多选 下列物质中，（）是白酒中的苦味物质。

A、糠醛

B、硫醇

C、异丁醇

D、丙烯 **正确答案：**A, C, D

92、填空题 大曲的培养具有自然培养、堆积升温、季节性强、（）、（）、（）等六大特点。

正确答案：易培养；周期长；菌酶共存

93、填空题 全面质量管理在早期称为（），以后随着进一步发展而演化称为（）。

正确答案：TQC；TQM

94、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

95、多选 白酒中的涩味是由（）产生的。

A、醛类

B、乳酸及其酯类

C、木质素及其分解的酸类

D、杂醇油

正确答案：A, B, C, D

96、填空题 大曲培养的机理是共同的。归纳起来可以用几句话来总结：开放作业，自然富集，培菌管理，适度调节；堆积升温，（），（），（）。

正确答案：翻转调节；排潮降温；总温控制

97、多选 食品生产经营者不得（）卫生许可证。

A、伪造

B、涂改

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/535213034200011221>