

# 酸奶及冰淇淋生产技术-江苏食品药品职业技术学院-中国大学MOOC慕课答案

## 课前测试

1、单选题：酸奶菌种是一种（）型微生物。

选项：

- A、酵母
- B、真菌
- C、细菌
- D、霉菌

参考：【**酵母**】

2、判断题：酸奶菌种的质量是影响酸奶制作的最关键的问题。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【**正确**】

## 随堂测试

1、单选题：乳酸菌是一种（）。

选项：

- A、微生物
- B、细菌
- C、酵母菌
- D、有害微生物

参考：【**细菌**】

2、多选题：请选出用微生物发酵的食品（）。

选项：

- A、腐乳
- B、酸奶
- C、奶酪
- D、葡萄酒

参考：【**腐乳#酸奶#奶酪#葡萄酒**】

## 单元一作业

### 单元一测验

1、单选题：酸奶菌种是指用于制造酸奶，干酪，开菲尔（Kefir）等发酵乳制品的细菌培养物，又叫（）。

选项：

- A、酸奶发酵剂

- B、酵母
- C、微生物
- D、发酵物

参考：【**酸奶发酵剂**】

2、单选题：嗜温型发酵剂最适生长温度20至30℃，其主要特性是柠檬酸发酵产生（）、乙醛和CO<sub>2</sub>。

选项：

- A、乙酸
- B、丁二酮
- C、甲醛
- D、戊二酮

参考：【**丁二酮**】

3、单选题：嗜热型发酵剂最适生长温度40至45℃，最典型的两种菌为（）和嗜热链球菌，主要用于酸奶生产。

选项：

- A、双歧杆菌
- B、酵母菌
- C、保加利亚乳杆菌
- D、乳杆菌

参考：【**保加利亚乳杆菌**】

4、单选题：酸奶制备的原理是菌种发酵产生乳酸，乳酸使奶中酪蛋白胶粒中的（）转变成可溶性磷酸钙，从而使酪蛋白胶粒的稳定性下降，并在pH4.6至4.7时使酪蛋白发生沉淀，形成酸奶。

选项：

- A、胶体磷酸钙
- B、高钙复合物
- C、碳酸钙
- D、磷酸盐

参考：【**胶体磷酸钙**】

5、单选题：酸奶菌种按制备过程一般分为（），中间发酵剂和生产发酵剂。

选项：

- A、母发酵剂
- B、工作发酵剂
- C、起始发酵剂
- D、原始发酵剂

参考：【**母发酵剂**】

6、单选题：酸奶菌种制备时所用的培养基一般用脱脂奶粉，而不用（）。

选项：

- A、强化奶粉
- B、全脂奶粉
- C、高钙奶粉
- D、婴儿奶粉

参考：【**全脂奶粉**】

7、单选题：制备酸奶菌种时要使用到（），高压灭菌锅，微生物培养箱，冰箱等仪器设备。

选项：

- A、接种环
- B、烘箱
- C、超净工作台
- D、酸度计

参考：【超净工作台】

8、单选题：酸奶菌种接种时一般按（）%（v/v，体积份数）的接种量进行接种。该步骤在无菌操作台内进行。

选项：

- A、0.5
- B、1
- C、2
- D、3

参考：【3】

9、单选题：酸奶菌种在接入前，应先将超净工作台用紫外线灭菌至少（）分钟，需开启无菌风，注意接种过程无菌操作。

选项：

- A、30
- B、40
- C、50
- D、60

参考：【30】

10、单选题：酸奶菌种接种的培养基温度应预先冷却到（）至43℃左右。

选项：

- A、20
- B、30
- C、37
- D、42

参考：【42】

11、单选题：酸奶菌种培养时是将已接种的脱脂奶培养基放入温度适中的恒温培养箱中进行发酵，直至乳完全凝固为止，一般需要3至（）小时。

选项：

- A、3.5
- B、4
- C、4.5
- D、5

参考：【5】

12、单选题：酸奶菌种发酵后先要进行冷却，然后再将菌种放进（）℃冰箱储存，直至使用。

选项：

- A、3
- B、4

C、5

D、6

参考：【4】

13、单选题：使用的菌种一般储存期不应超过（）天，如超出则要重新培养活化。

选项：

A、2

B、4

C、7

D、14

参考：【7】

14、单选题：一般情况下，酸奶菌种的质量检测分为（）、化学检查和细菌检查三种。

选项：

A、滋气味检查

B、感官检查

C、显微镜检查

D、杂质度检查

参考：【感官检查】

15、单选题：酸奶菌种的化学检查主要是进行酸度测定。一般用（）mol/L NaOH滴定法测定菌种的酸度。

选项：

A、0.01

B、0.05

C、0.075

D、0.1

参考：【0.1】

16、判断题：酸奶菌种应凝乳结实，质地均匀细腻，组织状态致密、无块状物。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

17、判断题：用手轻击盛放酸奶菌种的容器壁时，凝乳仍保持原状，有一定弹性。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

18、判断题：酸奶菌种是一种酵母菌培养物。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【错误】

19、判断题：酸乳菌种成品应具有诱人的芳香酸味，无乳清析出或析出较少。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

20、判断题：酸奶菌种的细菌检查一般用显微镜直接观察菌种，并进行计数同时判断有无杂菌污染。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

## 随堂测试

1、多选题：酸奶是指在添加(或不添加)乳粉(或脱脂乳粉)的乳中(杀菌乳或浓缩乳)，由于（ ）和（ ）的作用进行乳酸发酵制成的凝乳状产品，成品中必须含有大量的、相应的活性微生物。

选项：

A、益生菌

B、保加利亚乳杆菌

C、嗜热链球菌

D、乳酸菌

参考：【保加利亚乳杆菌#嗜热链球菌】

2、判断题：凝固型酸奶的均质处理可以使原料充分混匀，有利于提高酸奶的稳定性和稠度，并使质地细腻，口感更让好。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

## 单元二作业

### 单元二测验

1、单选题：（ ）是在酸奶中加入果料、增稠剂或乳化剂，然后将其进行冷冻处理而得到的产品。

选项：

A、冷冻饮品

B、雪糕

C、冷冻酸奶

D、含乳饮料

参考：【冷冻酸奶】

2、单选题：酸奶是指在添加(或不添加)乳粉(或脱脂乳粉)的乳中(杀菌乳或浓缩乳)，由于嗜热链球菌和（ ）的作用进行乳酸发酵制成的凝乳状产品，成品中必须含有大量的、相应的活性微生物。

选项：

A、双歧杆菌

B、保加利亚乳杆菌

C、嗜酸乳杆菌

D、乳酸乳球菌

参考：【保加利亚乳杆菌】

3、单选题：凝固型酸奶的质量评定可从理化、微生物和感官三个方面来进行：色泽、滋味及气味和（ ）。

选项：

A、组织状态

B、杂质

C、流畅性

D、营养成分

参考：【组织状态】

4、单选题：发酵好的凝固型酸奶，应立即移入（ ）~7°C的冷库中，迅速抑制乳酸菌生长，以免继续发酵造成酸度过高。

选项：

A、2

B、3

C、4

D、5

参考：【4】

5、单选题：凝固型酸奶在生产时，发酵剂的接种量一般为2%~（ ）%。

选项：

A、3

B、4

C、5

D、6

参考：【4】

6、单选题：酸奶按发酵的加工工艺进行分类，可以分为浓缩酸奶、冷冻酸奶、充气酸奶和（ ）。

选项：

A、凝固酸奶

B、酸奶粉

C、搅拌酸奶

D、功能酸奶

参考：【酸奶粉】

7、单选题：酸奶按脂肪含量进行分类，可以分为（ ）、部分脱脂酸奶和脱脂酸奶三类。

选项：

A、高脂酸奶

B、低脂酸奶

C、全脂酸奶

D、低成分酸奶

参考：【全脂酸奶】

8、单选题：发酵乳是一个综合名称，它包括酸奶、（ ）、奶酒、酪乳、酸奶油、干酪等产品。

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/647031016015006035>