

食品科学技术：农产品贮运与加工考点巩固三

1、单选 豌豆的分级方法是（）。

- A. 成熟度分级
 - B. 手工分级
 - C. 大小分级
 - D. 机械分级
- 正确答案：** A

2、问答题 简述粮食的有氧呼吸。

正确答案： 有氧呼吸是活的粮食籽粒在游离氧（江南博哥）的参与下，通过一系列酶的催化作用，有机物质彻底氧化分解成 C 、 O_2 和 H_2O ，并释放能量的过程。有氧呼吸是 粮食呼吸作用的主要形式。

3、单选 （）常用于贮藏库消毒，若处理不当，浓度过高，或消毒后通风不彻底，容易引发其果蔬中毒。

- A. 氧气
- B. 氮气
- C. 二氧化硫
- D. 氢气

正确答案： C

4、判断题 骨胶可作为化工原料。

正确答案： 对

5、单选 果实贮藏不当，会发生无氧呼吸，那么无氧呼吸产生的底物是（）。

- A、乙醛和乙醇
- B、酒精和乙醇
- C、葡萄糖和酸
- D、以上都不对

正确答案： A

6、问答题 简述果蔬采收成熟度的确定因素有哪些？

正确答案： ①果蔬表面色泽②硬度和饱满程度③果蔬生长状态④生长期⑤果梗脱落的难易程度⑥主要化学物质的含量与变化。

7、填空题 对于仁早类的原料加工时要去心，核果类的原料加工时要去（）。

正确答案： 去核

8、单选 市场上卖的水果都有一层塑料膜，那么这种包装是（）。

- A、贮运包装
- B、内包装
- C、销售包装
- D、外包装

正确答案： B

9、问答题 简述水稻贮藏的技术要点？

正确答案： 1 适时收获，掌握干燥方法

2 严格控制稻谷入库的水分和温度

3 治虫防霉

4 预防结露和发芽

10、问答题 论述蛋的特性。

正确答案：功能特性；凝固性、乳化性、起泡性

理化特性；相对密度、黏度、表面张力、PH、热变性、冰点、渗透作用贮运特性
性孵育性

11、问答题 简述毛油的制取工艺？

正确答案：1 油料的清理

2 油料的剥壳及仁壳分离

3 油料的破碎与软化

4 碾坯

5 油料生坯的挤压膨化

6 蒸炒

7 油脂的浸出、湿粕脱溶、混合油蒸发和汽提、溶剂回收等工序。

12、填空题 塑料薄膜气调贮藏包括（ ）和（ ）两种。

正确答案：塑料大帐气调；塑料袋气调

13、填空题 果蔬采收的方法有（ ）和（ ）两种。

正确答案：人工采收；机械采收

14、单选 由新到陈、由旺盛到衰老的现象，称为（ ）。

A. 粮食陈化

B. 呼吸作用

C. 氧化作用

D. 粮食衰变

正确答案：A

15、填空题 （ ）是大豆最重要的成分之一。

正确答案：蛋白质

16、单选 提高贮藏环境中 CO₂ 浓度对菌丝生长有较强的抑制作用，但当 CO₂ 浓度超过（ ）时，能抑制生长。

A. 10%

B. 20%

C. 30%

D. 40%

正确答案：A

17、问答题 简述蛋的构造有哪些？

正确答案：外蛋壳膜、蛋壳、蛋壳膜、气室、蛋白。

18、单选 浸泡好的大豆约为干豆原料重量的（ ）倍。

A、1-4

B、2-3

C、1-2

D、3-4

正确答案：B

19、问答题 简述大豆的贮藏特性？

正确答案：1 吸湿性强

2、易丧失活力

3、破损粒易生霉变

4、热导性差

5、蛋白质易变性

6、大豆易走油、赤变。

20、判断题 酒精发酵是利用酵母菌将果汁中的蛋白质转变为酒精等产物的过程。

正确答案：错

21、填空题 果穗贮藏法有（ ）和（ ）两种。

正确答案：挂穗法；玉米仓堆

22、判断题 干酪素是重要的化工原料，优质的干酪素可作为高血压病人食品。

正确答案：错

23、问答题 论述辐射计量和辐射杀菌类型。

正确答案：1 辐射剂量 2 辐射杀菌类型（1 辐射阿氏菌 2 辐射巴士菌 3 辐射耐贮藏菌）

24、问答题 简述北方玉米和南方玉米贮藏方法的区别？

正确答案：北方玉米贮藏的突出问题是种子成熟后期气温较低、收获时种子水分较高，又难晒干、易受低温冻害，安全越冬的方法有

1、站杆扒皮、收前降水

2、玉米果穗通风贮藏。贮藏过程中注意

1、严格控制水分、

2、采收合理的贮藏。

25、问答题 简述影响呼吸强度的因素？

正确答案：1、内在因素：（1）种类和品种（2）发育阶段和成熟度

2、外在因素：温度、湿度、气体成分、机械损伤和病虫害、植物调节物质与化学物质

26、单选 为了破坏酶的活性，保证速冻食品的色泽风味，在速冻前必须进行的工序是（ ）。

A、预冷

B、清洗

C、烫漂

D、切分

正确答案：C

27、问答题 简述血的加工步骤是什么？

正确答案：血浆的分离、血粉的生产、提取血红素、提取超氧化物歧化酶。

28、问答题 论述腌腊肉制品的概念？

正确答案：腌腊肉制品是我国传统的肉制品之一，所谓“腌腊”，是指将畜禽肉类通过加盐（或盐卤）和香料进行腌制，经过一个寒冬腊月，使其在较低的气温下自然风干成熟。目前已失去其时间含义，且也不都采用干腌法。腌腊肉制品具有腌制方便易行、肉质紧密坚实、色泽红白分明、滋味咸鲜可口、风味独特、便于携运和耐贮藏等特点。

29、填空题 热烫主要是防止酶褐变，一般温度为（ ），时间（ ）。

正确答案：100℃；15min

30、问答题 简述蔬菜腌制的分类有哪些？

正确答案：按生产原料及工艺特点分为咸菜类、酱菜类、糖醋渍菜类等；按成品状态可分为湿态腌菜、半干菜腌菜和干菜腌菜等；按加工过程的发酵程度又可分为发酵性腌制品和非发酵性腌制品。

31、填空题 机械冷库分为（ ）和（ ）两种。

正确答案：高温库；低温库

32、单选 磷脂的提取方法有（ ）。

- A. 溶剂法
- B. 过滤法
- C. 真空法
- D. 蒸馏法

正确答案：A

33、判断题 果蔬灭酶的方法主要有热烫、硫处理或两者兼用。

正确答案：对

34、判断题 畜骨熬油可作为化学试剂。

正确答案：错

35、单选 MP 果蔬褐变主要是酶褐变，其发生需要底物、酶和（ ）三个条件。

- A. N
- B. O
- C. S
- D. F

正确答案：B

36、填空题 免淘米与普通大米工艺的区别（ ）、（ ）、（ ）。

正确答案：糙米精选；深层研磨；白米抛光

37、单选 原料在进行分级之前，先要进行一下（ ）。

- A. 清洗

- B. 粗选
- C. 切分
- D. 去心

正确答案：B

38、单选 下列脂溶性维生素是（ ）。

- A. 维生素 C
 - B. 维生素 B1
 - C. 维生素 E
 - D. 维生素 B6
- 正确答案：**C

39、填空题 速冻加工工艺可分为（ ）和（ ）。

正确答案：烫漂速冻工艺；浸泡速冻工艺

40、判断题 起酥油是指精练的动、植物油脂、氢化油或这些油脂的混合物经速冷捏或不经速冷捏而加工出来的油脂产品，是具有可塑性，乳化性，等加工性能的固态或流动性产品。

正确答案：对

41、问答题 简述蛋糕操作要点。

正确答案：一 1 鸡蛋 2 糖类 3 面粉 4 油脂 5 膨松剂 6 蛋糕油。二打蛋液、三调糊、四入模成型、五烘烤。

42、判断题 结缔组织的化学成分主要取决于胶原纤维和弹性纤维的比例，一般占肌肉组织的 7.0%-9.0%。

正确答案：错

43、判断题 果蔬含有大量的水分和丰富的营养物质，是微生物良好的培养基。

正确答案：对

44、问答题 简述小麦加工的工艺流程？

正确答案：小麦输送→配麦→筛选→磁选→去石→精选→打麦→筛选→着水→润麦→磁选→打麦→筛选→磁选→净麦入磨。

45、填空题 传统的腌腊制品的腌制方法可分为（ ）（ ）（ ）三种方法。

正确答案：干腌；湿腌；混合腌

46、填空题 果蔬目前主要采用的贮藏方式（ ）、（ ）、（ ）。

正确答案：常温贮藏；低温贮藏；气调贮藏

47、问答题 论述冻结速度对肉制品的影响。

正确答案：1 缓慢冻结冻结过程越快，所结成的冰晶体越小。

2 快速冻结肉的热量散失的很快，使得肌细胞来不及脱水即在细胞内形成了冰晶。

48、单选 食盐在腌制品中的作用下面的哪个是正确的。（ ）

- A. 抗氧化作用
- B. 发酵作用

C. 鲜味的形成作用

D. 色泽的形成作用

正确答案：A

49、问答题 论述气调贮藏的原理？

正确答案：气调贮藏就是把果蔬放在一个相对封闭的贮藏环境中，调节贮藏环境的氧气/二氧化碳/氮气等气体比例，并将其稳定在一定的浓度范围内，根据不同果蔬的要求调节适宜的湿度/温度以及低氧和高二氧化碳气体环境，并排除乙烯等有害气体，抑制果蔬的呼吸作用和卫生物的活动，达到延迟后熟/衰老，保证果蔬新鲜的一种方法。

50、问答题 论述泡菜腌制生花的原因？

正确答案：在泡菜成熟后的取食期间，有时会在卤水表面形成一层白膜，俗称“生花”实为酒花酵母菌繁殖所致。此菌能分解乳酸，降低泡菜酸度，使泡菜组织软化，甚至导致腐败菌生长而造成败坏。

51、问答题 简述面包的分类？

正确答案：（1）按面包的柔软程度分（硬式面包）（软式面包）

（2）按质量档次分（主食面包）（点心面包）

（3）按成型方法分（普通面包）（花式面包）

52、填空题 稻谷加工的全过程包括（）、（）、（）以及（）等工序。

正确答案：清理；砻谷；谷糙分离；碾白

53、填空题 米糠中非淀粉多糖按照溶解性不同可以分为（）和（）。

正确答案：水溶性多糖；水不溶多糖

54、单选 马铃薯全粉下列说法是错误的。（）

A. 马铃薯细胞壁的完整程度较高

B. 基本营养物质的保全

C. 马铃薯风味的基本不变

D. 全粉就是将鲜薯熟化加工制成淀粉

正确答案：D

55、单选 以下不属于果蔬运输的要求的是（）。

A、涂蜡脱涩

B、快装快运

C、轻装轻卸

D、防热防冻

正确答案：B

56、问答题 论述果脯蜜饯的加工工艺？

正确答案：原料选择→预处理→果胚制作→煮沸→预煮→糖渍→调味→着色→整形→干燥→整饰→包装→成品。

57、问答题 简述番茄的成熟度可分为哪几个时期？

正确答案：（绿熟期）（发白期）（转色期）（粉红期）（红熟期）。

58、填空题 粮食化学成分的变化一般以（）最快，（）次之，（）最慢。

正确答案：脂肪变化；淀粉；蛋白质

59、问答题 论述海绵蛋糕主要原理。

正确答案：海绵蛋糕是充分利用鸡蛋中蛋白（蛋清）的起跑性能，使蛋液中充入大量的空气，加入面粉烘烤而成的一类膨松点心。在打蛋机的高速搅拌下，降低了鸡蛋的表面张力。增加了蛋白的黏度，将大量空气均匀地混入蛋液中，同时形成了十分牢固的变性蛋白薄膜，将混入的空气包裹起来，并大量空气均匀的混入蛋液中，同时形成了1一层又一层十分牢固的变性薄膜。将混入的空气包裹起来，并逐渐形成大量蛋白泡沫。面糊入炉烘烤后，随着炉温升高，气泡内空气及水蒸气受热膨胀，促使蛋白膜继续扩展，待温度达到80度以上时，蛋白质变形凝固，淀粉完全糊化，蛋糕随之而定型。

60、填空题 水溶剂法制油有（）和（）2种。

正确答案：水代法制油；水剂法制油

61、填空题 人的感官能体验到的质量包括（）、（）以及（）。

正确答案：外观；质构；风味

62、单选 在果实贮藏中应设法控制和消除（），以削弱果实成熟作用。

A、氧气

B、CO₂

C、氢气

D、乙烯

正确答案：D

63、单选 小麦加工的第一步是（）。

A. 水分调节

B. 研磨

C. 清理与分级

D. 筛理

正确答案：C

64、单选 稻谷加工的全过程包括清理与分级、砻谷、精碾以及（）等工序。

A、成品的整理

B、稻谷的去壳

C、稻谷的采收

D、稻谷的磨制 **正确答案：**A

65、问答题 论述果蔬加工对原料的要求及预处理？

正确答案：果蔬加工对原料的要求总的要求是要有合适的种类品种，适当的成熟度和良好、新鲜完整的状态。

果蔬加工原料及预处理

①原料的选别、分级与清洗

②果蔬的去皮手工去皮、机械去皮、碱液去皮

A. 浸碱法

B. 淋碱法

③原料的切分. 破碎. 去皮（核）. 修整

④烫漂

⑤工序间的护色烫漂护色. 食盐溶液护色. 亚硫酸盐护色. 有机酸溶液护色. 抽空护色.

66、单选 植物调节物质有两大类（ ）。

A. 酶

B. 氧气

C. 生长激素

D. 二氧化碳

正确答案：C

67、问答题 简述呼吸作用与贮藏的关系？

正确答案：1、积极作用：由于果蔬在采收后仍是生命活体，具有抵抗不良环境和致病微生物的特征，才使消耗减少，品质得以保持，贮藏期延长。

2、消极作用：呼吸作用旺盛会不断消耗的贮藏物质，加快产品的生命活动，促进其衰老，对采后产品的贮藏不利。

68、问答题 论述泡菜腌制失脆的原因？

正确答案：蔬菜腌制的过程中，促使原果胶水解而引起脆性减弱的原因有两方面一、原料成熟度过高，或者原料受了机械损伤二、由于腌制过程中一些有害微生物分泌的果胶酶类水解果胶物质，导致果蔬变软。

69、填空题 呼吸作用可分为（ ）和（ ）。

正确答案：呼吸跃变；非呼吸跃变

70、填空题 化学异常乳包括（ ）、（ ）、（ ）、（ ）等。

正确答案：酒精阳性乳；高度酒精阳性乳；低酸度酒精阳性乳；冷冻乳

71、判断题 豆腐是大豆的发酵豆制品。

正确答案：错

72、单选 未充分成熟的果实如香蕉等，质地很硬，须经过一段时间追熟或催熟才变软，是因为未成熟的果实中含有（ ）。

A、单宁物质

B、果胶质

C、果糖

D、醛类物质

正确答案：B

73、填空题 果醋的酒酿造，将果实放入蒸气锅，常温下蒸煮（ ）。

正确答案：1-2h

74、问答题 论述发酵乳制品的营养特点。

正确答案：

1. 抑制肠道内腐败菌的生长繁殖，对便秘和细菌性发泄具有预防和治疗作用
2. 酸乳中产生的有机酸可促进胃肠蠕动和胃液的分泌。胃酸缺乏症者每天适量饮用酸乳有助于恢复健康
3. 可克服乳糖不耐症
4. 酸乳可降低胆固醇
5. 酸乳在发酵过程中，乳酸菌产生抗诱变活性物质，具有抑制肿瘤发生的潜能。
6. 饮用酸乳对预防和治疗糖尿病、肝病也有一定的辅助作用。
7. 酸乳还有美容、润肤、明目、固齿、建发等作用。

75、填空题 防腐剂分为（ ）和（ ）。

正确答案：化学防腐剂；天然防腐剂

76、填空题 目前油脂制取的方法主要有（ ）、（ ）、（ ）。

正确答案：机械压榨法；溶剂浸出法；水溶剂法

77、问答题 论述干制品对原料挑选的要求？

正确答案：干制对原料的要求是干物质含量高，风味好，皮薄，肉质厚，组织致密，粗纤维少，新鲜饱满，色泽好。

78、填空题 （ ）是使不饱和的脂肪酸加氢成为饱和固态的过程。

正确答案：氢化

79、判断题 面粉是面包生产中最主要的成分，其作用是形成持气的粘弹性面团。

正确答案：对

80、单选 稻谷的（ ）比其他禾谷类粮食强。

- A、吸湿性
- B、吸热性
- C、耐贮性
- D、导热性

正确答案：C

81、判断题 一般来说肉的颜色越深，肌红蛋白含量越高。

正确答案：对

82、问答题 简述控制蒸腾失水的措施？

正确答案：1 控制果蔬采收成熟度，使保护层发育完全。

2 增大贮藏环境的湿度

3 增加外部小环境的湿度

4 采用低温贮藏

5 采用涂被剂

83、问答题 简述为什么淀粉水解产物干重较原淀粉的干重大？

正确答案：

农产品在贮藏过程中，淀粉和蔗糖等非还原性糖在各自酶的催化作用下都能水解成还原性糖。在贮藏早期小麦中淀粉酶活性增强，在特定条件下可观察到粮食贮藏过程中干重的增加，这个增加可用水分在淀粉水解过程中被消耗的事实来解释。

84、填空题 （ ）是指使食品具有酥脆易碎的性质，对饼干，薄脆饼及酥皮等烘烤食品 十分重要。

正确答案：起酥性

85、单选 下列大豆豆制品中为发酵大豆制品的是（ ）。

- A. 豆腐
- B. 豆浆
- C. 臭豆腐
- D. 豆芽

正确答案： D

86、填空题 香精油提取的方法有（ ）、（ ）、（ ）以及（ ）。

正确答案： 蒸馏法；浸提法；压榨法；擦皮离心法

87、单选 香蕉贮藏时，其饱满度高，则耐贮性（ ）。

- A、好
- B、差
- C、不稳定
- D、不变

正确答案： A

88、问答题 简述磷脂的提取方法。

正确答案： 1 溶剂法 2 超滤膜 3 超临界流体萃取法。

89、单选 果实入贮前，必须经过（ ）。

- A、预冷
- B、分级
- C、打蜡
- D、装袋

正确答案： A

90、问答题 论述根菜类贮藏特性？

正确答案： 萝卜原产我国，胡萝卜原产中亚细亚和非洲北部，喜冷凉多湿的环境。萝卜/胡萝卜均以肥大的肉质根供食，萝卜和胡萝卜没有生理上的休眠期，在贮藏期间若条件适宜便萌芽抽薹，使水分和营养向生长点转移，从而造成糠心。温度过高及机械伤都会促使呼吸作用加强，水解作用旺盛，使养分消耗增加，促使其糠心。萌芽使肉质根失重，糖分减少，组织绵软，风味变淡，降低食用品质，所以防止萌芽使萝卜和胡萝卜贮藏最关键问题。

91、判断题 食盐除具有调味作用外，还具有控制发酵速度、增加面筋筋力和改善内部色泽的作用，一般用量约为面粉重的 5%-7%。

正确答案：错

92、填空题 水的硬度分为（ ）和永久性硬度两种。

正确答案：暂时硬度

93、单选 通常以发芽率达到（）以上，作为粮食完成后熟期的标志。

A. 80%

B. 85%

C. 90%

D. 70% **正确答案：**A

94、问答题 简述果蔬护色的方法？

正确答案：烫漂护色. 食盐溶液护色. 亚硫酸盐护色. 有机酸溶液护色. 抽空护色。

95、判断题 但对原料的预处理却基本相同，主要有原料的选择，分级，清洗，去皮，去心，切分和破碎等处理。

正确答案：对

96、填空题 异常乳可分为（）、（）、（）及病例异常乳。

正确答案：胜利异常乳；化学异常乳；为生物污染乳

97、填空题 农产品的颜色主要来源于（）和（）。

正确答案：天然植物色素；动物色素

98、单选 花椰菜是哪个菜类（）。

A、花菜类

B、果菜类

C、叶菜类

D、菌菜类

正确答案：C

99、填空题 影响粮食陈化外在因素中最主要的有（）和（）。

正确答案：温度；湿度

100、填空题 乳是哺乳动物分娩后从乳腺分泌的一种白色或稍带黄色的均匀不透明液体，由于泌乳期不同常将乳分为（）、（）和（）三类。

正确答案：初乳；常乳；末乳

101、单选 挂面的生产中，要求整齐美观、紧实，要标明品名、厂家、生产日期和保质期，这是对挂面的（）。

A、切断

B、加工制作

C、称重处理

D、包装销售

正确答案：D

102、问答题 论述罐头杀菌合理的热处理应该注意几方面。

正确答案：①抑制食品中最抗热的致败菌、产毒微生物所需的温度和时间。

②了解产品的包装和包装容器的热传导性能，温度只要超过微生物所需要能够忍受的最高限度，就具有致死的效应

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/677113002101006115>