

食品科学技术：农产品贮运与加工考试题

1、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。

2、判断题 结缔组织的化学成分（江南博哥）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

3、填空题 牛乳的酸度通常用两种表示方式，一种是（ ），另一种是（ ）。

正确答案：吉尔涅尔度；乳酸度

4、填空题 米糠油皂角脂肪酸中含 70%-85%（ ）和（ ）。

正确答案：油酸；亚油酸

5、问答题 简述油脂酸败的主要原因？

正确答案：①不饱和脂肪酸与空气中的氧气作用，生成过氧化物，它极不稳定，很快继续分解成醛、酸等；

②在微生物作用下，脂分解成甘油及脂肪酸，脂肪酸进而被氧化生成酮酸，酮酸经脱羧作用放出二氧化碳生成酮等。

6、判断题 马铃薯泥产品有片状、粉状和颗粒状三种类型。

正确答案：对

7、单选 下列说法不是大豆的贮藏特点的是（ ）。

- A、吸湿能力强
- B、发芽率易降高
- C、容易霉变
- D、容易走油赤变

正确答案：B

8、填空题 广式腊肉的品质等级评定分为（ ）和（ ）两个方面。

正确答案：理化指标；感官指标

9、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

10、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。

11、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

12、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

13、填空题 米糠毛油的酸价一般都比较低，约为（ ）。

正确答案：15~20mg/g

14、问答题 论述稻谷的贮藏技术。

正确答案：1) 常规贮藏。常规贮藏，是一种基本适用于各粮种的贮藏方法。稻谷常规贮藏的主要内容包括

1 控制水分。

②清除杂质。

③通风降温。

④防治害虫。

⑤低温密闭。

2) 气调贮藏。

1 自然密闭缺氧贮藏，缺氧的速度主要取决于贮藏温度、水分及粮食本身的质量。一般是水分大、粮温高，新粮、有虫缺氧快。

2 采用人工气调贮藏能有效地延缓稻谷陈化，同时解决了稻谷后熟期短、呼吸强度低、难以自然降氧的难题。目前，国内外应用较为广泛的人工气调是充二氧化碳和充氮气调。

3) “双低”、“三低”贮藏。“双低”一般指低氧、低药剂量的密封贮藏，这种方法能有效地消灭常见的储粮害虫，而且能防霉制热，一次处理就可较长时间地实现“四无”。“三低”一般是指低氧、低温、低剂量磷化氢的统称，是粮食贮藏的一项综合防治措施，

4) 高水分稻谷的贮藏。高水分稻谷主要特点是水分高，呼吸旺盛易产热，易霉变，贮藏稳定性极差。贮藏高水分稻谷的有效方法，主要有以下几种

①通风贮藏。

②准低温贮藏。

③短期应急处理。

15、单选 米糠的直接利用（ ）。

A. 药物

B. 食用

C. 化妆品、米糠食品

D. 酒精

正确答案：C

16、问答题 简述肉的辐射保藏工艺。

正确答案：1 前处理 2 包装 3 辐射 4 辐射质量控制。

17、问答题 论述发热霉变对粮食品质的影响。

正确答案：

1 影响粮食的种用品质。粮粒的胚部最易被微生物所侵染，当胚部生霉或受热到一定程度时，发芽力将会降低，最终丧失种用价值。所以，微生物的污染情况对贮藏后种粮的发芽率有重要影响。

2 导致粮食变色和变味。粮食的色泽、气味、光洁度和口味是粮食新鲜程度的重要指标。从粮食的色泽和气味可了解霉变的发生及其程度。微生物的活动可以使粮食变色。许多微生物菌体或群落本身具有颜色，当它们存在于粮食籽粒内外部时，可使粮食呈现异常颜色。某些微生物的分泌物带有一定颜色，也会使粮食基质变色。

3 导致粮食营养成分发生变化。粮食中的糖类是微生物生长繁殖的重要营养基质，粮食上的微生物特别是霉菌能分泌大量的水解酶，对糖类化合物进行水解，相应使粮食中淀粉含量降低、非还原糖减少及还原糖增加。这些物质被微生物进一步利用并转化为二氧化碳和水，最终使粮食的重量发生损耗。

4 引起粮食带毒。粮食发热霉变时，粮粒上生长的大量真菌可以分泌真菌毒素使粮食带毒，有的微生物还能分解粮食有机成分而产生有毒物质。因此食用霉变粮食会对人体的健康造成不良影响，严重时甚至可以诱发癌症甚至致死。

5 粮食加工工艺品质的变化。粮食霉变以后，粮粒组织松散易碎，容重、千粒重和硬度等指标均有所下降，相应出米率、出粉率也显著降低。稻谷加工时碎米率增高；严重霉坏的稻谷谷粒手捻即碎。

18、单选 马铃薯收获后有明显的（），这对贮藏是有力的。

- A、生理休眠期
- B、后熟期
- C、呼吸高峰
- D、呼吸跃变

正确答案：A

19、判断题 原料在一定浓度和温度的强碱溶液中处理一定时间后，果皮即被腐蚀，然后取出，果皮脱落，就可进行加工。

正确答案：错

20、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。

21、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

22、问答题 简述天然色素提取的方法。

正确答案：溶剂提取、微波萃取、超声提取、超临界流体萃取、生物技术法、酶解法。

23、问答题 简述南方玉米越夏贮藏的技术要点？

正确答案：1、低温低温的要求是要求 7、8、9 月份高温多湿的季节采取合理的通风办法，使仓温不能高于 25℃种温不高于 22℃

2、干燥整个贮藏期要保证种子水分的变化在安全水分范围内，

3、密闭是在种子贮藏性能稳定后，特别是水分达到越夏贮藏要求后，用塑料薄膜密闭种子和仓房门窗。

24、问答题 论述真空包装作用。

正确答案：1 印制为生物生长，避免微生物污染。

2 减缓肉中脂肪氧化速度，对酶的活性也有一定的印制作用。

3 减少产品失水，保持产品质量。

4 可以和其他方法结合使用，如抽真空在充入二氧化碳等气体，还可以与一些常用的防腐方法结合使用，如脱水、腌渍、热加工、冷冻和化学保藏等 5 产品整洁，增加市场效果，较好的实现市场目的。

25、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。

26、问答题 论述大米的储藏特性。

正确答案：大米大米贮藏是指稻谷通过加工成为成品后，在流通领域内的停留。

大米的贮藏特性如下所述

1 易爆腰。大米不规则的龟裂称为爆腰。爆腰的大米，影响其工艺品质。

2 易吸湿。大米具有较高的吸湿性与平衡水分。在外界水蒸气压高于米粒时，极易吸湿返潮，生霉发热，并促进生理代谢加剧，造成营养成分破坏损失。

3 贮藏稳定性差，易陈化。大米失去外层的保护组织，胚乳部分直接暴露，易受外界湿、热、氧气等环境条件的影响及虫、霉侵害，贮藏稳定性很差。

A、黏性变化。黏性是影响米饭食味的最重要因素。随着贮藏期延长、陈化的进展，米的黏度逐渐降低。

B、气味的变化。大米在陈化过程中，新鲜大米的清香味很易丧失，在陈米中往往取代以陈米臭味。

C、品质变化。在大米的主要成分中，脂肪和酶的变化最为显著。在贮藏期间大米品质脂类物质的氧化而陈化。由于大米脂肪易于水解、氧化，使游离脂肪酸增加。

27、填空题 一般果蔬脱气采用真空脱气罐进行脱气，要求真空度在（ ）以上。

正确答案：90.7~93.3 千帕

28、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。

29、问答题 简述罐藏制品的共同特点为。

正确答案：必须有一个能够密闭的容器，必须经过排气、密封、杀菌、冷却、这四道工序，从理论上讲必须杀死致病菌、腐败菌、产毒菌、达到商业无菌、并是酶失活。

30、填空题 骨粉含蛋白质（）、脂磷酸钙（）、粗纤维（）。

正确答案：23%；48%；2%

31、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

32、单选 冷害是指冰点以上的（）引起的果蔬细胞膜变性的生理病害。

- A. 高温
- B. 常温
- C. 低温
- D. 超低温

正确答案：C

33、单选 用温水对柿子脱涩是将柿果装缸内，倒入（）温水中浸没，10—24小时可完全脱涩。

- A、30℃
- B、20℃
- C、40℃
- D、10℃

正确答案：C

34、单选 农产品在储藏过程中，淀粉和（）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。

- A. 蔗糖
- B. 葡萄糖
- C. 果糖
- D. 乳糖

正确答案：A

35、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

36、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

37、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）

38、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

39、填空题 脱蜡的方法有（ ）（ ）（ ）（ ）及综合法。

正确答案：常规法；碱练法；表面活性剂法；凝聚剂法

40、判断题 豆制品生产用水一定要用使用软水。

正确答案：错

41、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。

42、单选 （ ）是采用低量二氧化碳与低药量两者互补增效的作用，而取得杀虫和抑菌效果的一种贮粮方法。

A、“双低”贮藏法

B、低温贮藏法

C、气调贮藏法

D、通风库贮藏法

正确答案：A

43、单选 粮食堆放中具有堆放量大，可用机械作业和节省包装费用等优点，对粮食的质量要求较高，特别是粮食水分，必须掌握在安全水分以下的堆放方式是（ ）。

A、散装堆放

B、袋装堆放

C、通风桩堆放

D、叠袋堆放

正确答案：A

44、填空题 苹果、梨的采后处理措施主要有（ ）、（ ）和（ ）。

正确答案：分级；包装；预冷

45、问答题 简述农产品加工副产物综合利用的意义及原则？

正确答案：意义

1. 对副产物中含有的大量蛋白质、脂肪、淀粉、糖类和纤维素等营养成分加以综合利用，可以为企业增加效益

2. 可以防止农产品加工过程中产生大量的污水 3. 可以促进加工科学的发展原则

1. 经济效益和生态效益原则 2 市场需要原则，开展综合利用要根据市场需要生产适销对路的产品。

46、单选 蔬菜中耐藏性最强的是（ ）。

A、果菜类

B、叶菜类

C、根菜类、茎菜类

D、花菜类

正确答案：C

47、单选 采用侵染分为直接侵入、自然孔口侵入和（ ）三种方式。

A. 伤口侵入

B. 表皮侵入

C. 生长期侵入

D. 成熟期侵入

正确答案：A

48、填空题 （ ）是保管甘薯最常使用的方法。

正确答案：地窖保管法

49、问答题 论述果蔬的种类繁多，从杀菌角度看应考虑几方面因素。

正确答案：①原料的酸度

②糖

③无机盐

④酶

⑤其他成分

50、填空题 油脂的品质常以（ ）表示。

正确答案：酸价

51、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

52、判断题 是肉质量优劣的重要条件，决定于其中存在的特殊挥发性脂肪酸及芳香物质的数量和种类。

正确答案：对

53、单选 下列粮油产品中，含油量最高的是（ ）。

A、稻谷

B、小麦

C、高粱

D、大豆

正确答案：D

54、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。

55、填空题 简易贮藏包括（）、（）、（）。

正确答案：堆藏；沟藏；窖藏

56、填空题 一般要求安全贮藏的大豆水分必须在（）以下。

正确答案：12%

57、问答题 论述葡萄酒酵母生长发育特点？

正确答案：1. 发酵能力强

2. 酵母味兼性厌氧型微生物

3. 温度 20° C、以上繁殖速度快 30° C、时达到最大值

4. PH 值实际生产达到抑制细菌生长，控制 PH 在 3.3~3.5 为佳。

5. 压力 C、O₂ 含量达到 15mg/l 时，酵母停止生长，这就是充 C、O₂ 法保持葡萄汁的依据。

6. SO₂ 含量为 10mg/l 无明显作用，其他微生物则被抑制

7. 乙醇葡萄酒酵母具有较强的抗乙醇能力，16%~17%为其极限

8. 其他葡萄酒酵母可利用氮、铵盐、氨基酸和肽，但不能利用硝态氮。

58、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

59、单选 噪声的传播途径控制手段中，通过降低机械振动减小噪声属于（）。

A. 吸声

B. 隔声

C. 消声

D. 减振降噪

正确答案：D

60、问答题 简述蒸腾作用对农产品的影响？

正确答案：1 失重和失鲜

2 破坏正常的代谢过程

3 降低耐藏性和抗病性

61、判断题 花生在贮藏过程中容易被黄曲霉侵染，具有致癌作用。

正确答案：对

62、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

63、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。

64、填空题 中国绿色食品分为（）和（）。

正确答案：A 级；AA 级

65、单选 果蔬干制的主要目的是。（）

A 通过脱掉果蔬一定量的水分

B 来抑制微生物的生长

C 酶的活性

D 从而延长果蔬制品的货架供应期

正确答案：D

66、问答题 论述泡菜腌制生花的预防措施？

正确答案：1. 之一水槽内的封口水，务必不可干枯。

2. 揭坛盖时，勿把生水带入坛内

3. 取泡菜时，先将手或竹筷清洗干净，严防油污。

4. 经常检查盐水质量，发现问题，及时处理。

67、问答题 论述按国际乳品联合会的分类方式，发酵乳可以分为两大类四小类。

正确答案：（1）嗜热菌发酵乳

1. 单菌发酵乳

2. 复合菌发酵乳

（2）嗜温菌发酵乳

1. 经乳酸发酵而成的产品

2. 经乳酸和酒精发酵而成的产品

68、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

69、单选 影响粮食霉变的环境因素有（）。

- A、水分活度
- B、温度
- C、环境气体
- D、以上都是 正确答案：D

70、单选 MP 指的是（）。

- A、单体速冻技术
- B、良好操作规范
- C、质量安全
- D、最少加工处理

正确答案：D

71、填空题 根据配料中主要成分含量、调糊和造型操作的特点，一般可分为（）、（）、（）和（）等。

正确答案：清蛋糕型；油蛋糕型；复合型；裱花型

72、单选 下面的操作方法中不是果蔬原料预处理的是。（）

- A. 分级
- B. 切分
- C. 破碎
- D. 包装

正确答案：D

73、判断题 酒石酸的提取过程中的沉淀碳酸钙与氧化钙的比例是 1：2。

正确答案：错

74、单选 下列说法不是小麦贮藏特点的是（）。

- A、小麦的后熟作用明显，后熟期也较长，一般是 30—80 天。
- B、小麦有一定的面耐高温能力。
- C、小麦收获季节正处于高温阶段，容易遭受虫害，小麦入库以后要注意防治麦蛾。
- D、按皮色分，可分为白皮小麦和红皮小麦两种，白皮小麦呈黄白色

正确答案：D

75、单选 葡萄酒酵母在 PH2-7 范围内可以生长，但以（）最好。

- A. PH1-2
- B. PH2-3
- C. PH4

D. PH6-7

正确答案：C

76、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

77、填空题 农产品中有危害的物质分为（）、（）、（）。

正确答案：天然存在；间接加入；直接加入

78、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

79、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。

80、问答题 简述蛋白酶解物的应用？

正确答案：①在调味料和汤料食品中的应用

②在保健食品中的应用

③在饮料食品中应用

④在肉制品和乳品中的应用将产品中的热或能量派排出去，使水变成固态的冰晶结构，这样可以有效地抑制微生物的活动及酶的活性，是产品得以长期保存。

81、填空题 小麦种子贮藏时水分应控制在（）以下，种温不超过（）为宜。

正确答案：12%；25℃

82、单选 果实中有机酸主要有（）。

A、柠檬酸

B、酒石酸

C、苹果酸

D、以上三者

正确答案：D

83、填空题 机械冷库分为（）和（）两种。

正确答案：高温库；低温库

84、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

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/697113014101006115>