

食品科学技术：啤酒工艺学考试资料（三）

1、填空题 （）是微生物检测的常用仪器，借助它可以观察到肉眼看不见的微小物体。

正确答案：显微镜

2、问答题 叙述啤酒酵母实验室扩大培养过程。

正确答案：实验室扩大培养阶段：

（1）斜（江南博哥）面试管一般为工厂自己保藏的纯粹原菌或由科研机构 and 菌种保藏单位提供。

（2）富氏瓶（或试管）培养富氏瓶或试管装入 10mL 优级麦汁，灭菌、冷却备用。接入纯种酵母在 25~27℃ 保温箱中培养 2~3 天，每天定时摇动。平行培养 2~4 瓶，供扩大时选择。

（3）巴氏瓶培养取 500~1000mL 的巴氏瓶（或大三角瓶），加入 250~500mL 优级麦汁，加热煮沸 30min，冷却备用。在无菌室中将富氏瓶中的酵母液接入，在 20℃ 保温箱中培养 2~3D、

（4）卡氏罐培养卡氏罐容量一般为 10~20L，放入约半量的优级麦汁，加热灭菌 30min 后，在麦汁中加入 1L 无菌水，补充水分的蒸发，冷却备用。再在卡氏罐中接入 1~2 个巴氏瓶的酵母液，摇动均匀后，置于 15~20℃ 下保温 3~5D、，即可进行扩大培养，或可供 1000L 麦汁发酵用。

3、判断题 一般情况下，野生酵母的抗热性较差，培养酵母的耐热性较强。

正确答案：错

4、填空题 物质失去电子的化学过程称为（），得到电子的化学过程称为（）。

正确答案：氧化；还原

5、名词解释 非发酵性糖

正确答案：麦汁中不能被酵母发酵的糖类物质，如低聚糊精、异麦芽糖、戊糖等。作用：适口性、粘稠性、泡持性、营养等；多则口感不爽有甜味，发酵度低。

6、判断题 所谓三室灌装阀，即进风、进酒液和回风分别置于 3 个环形室内，严格分开，避免了酒和氧的接触。

正确答案：对

7、单选 （）多的大麦是优质大麦。

- A. 玻璃质粒
- B. 粉质粒
- C. 半玻璃质粒
- D. 半粉质粒

正确答案： B

8、填空题 酵母在有氧时进行（），在无氧时进行（）。

正确答案：呼吸代谢；发酵

9、填空题 薄板冷却器按流程图进行组装，压紧尺寸在规定范围内，不得渗漏，使用前需用（ ）℃热水冲洗杀菌。

正确答案：80~85

10、判断题 由于啤酒含 CO₂、易起泡的特点，因此灌装时必须先背压后灌酒。

正确答案：对

11、判断题 传统的糖化方法有煮出糖化法和浸出糖化法两种。

正确答案：对

12、单选 麦芽粉碎机的磨辊直径一般为（ ）mm

A、150

B、250

C、350

D、450

正确答案：B

13、填空题 麦汁煮沸时，较（ ）的 pH 值有利于 α-酸的异构化，而较（ ）的 pH 值则有利于苦味的协调和细腻。

正确答案：高；低

14、多选 高级醇由氨基酸形成，其代谢过程包括（ ）

A、醇还原为醛

B、氨基酸被转氨为 α-酮酸

C、酮酸脱羧成醛

D、醛还原为醇

正确答案：B, C, D

15、填空题 糖化终止醪液温度在（ ）℃进入过滤槽。

正确答案：76~78

16、填空题 糖化方法通常可分为煮出糖化法、（ ）、双醪煮出糖化法。

正确答案：浸出糖化法

17、填空题 糖化过程中常用的酶制剂有：淀粉酶、（ ）、糖化酶和 β-葡聚糖酶。

正确答案：蛋白质分解酶

18、判断题 啤酒包装是根据市场需要而选择包装形式的。

正确答案：对

19、判断题 普遍用淡色麦芽采用二次煮出糖化法制造淡色贮藏啤酒。

正确答案：对

20、问答题 操作题：用文字叙述板框式硅藻土过滤机的操作？

正确答案：板框式硅藻土过滤机的操作过程为：

①安装纸板：支撑纸板用水浸透后，依次平整地安装在每一块滤板上（粗糙面向外，光滑面向内），然后压紧，进水试漏。

②杀菌：过滤机安装完毕后，用 80~85℃热水循环杀菌 30min。

③排气：泵入无菌脱氧水，打开排气阀彻底排除空气。

④预涂循环：粗细硅藻土搭配，用脱氧水或已滤啤酒按 1：5~10 的比例混合，进行两次预涂，每次预涂时，过滤机进行 10~15min 的循环，使支撑板两边同时形成两块平整均匀的预涂层。

⑤进酒顶水：待滤啤酒顶出过滤机中的预涂水，如果是已滤啤酒预涂，可省略顶水操作。

⑥过滤：添加硅藻土，开始过滤循环，直至过滤机出口酒液澄清度达到要求后，送入清酒罐。过滤过程中要经常检查酒液澄清度和过滤压力，调整粗细土的搭配比例。

⑦过滤结束：过滤结束后，用脱氧水将机内的酒液顶出。

⑧清洗：松开过滤机，冲洗掉硅藻土，过滤机重新清洗、压紧、杀菌备用。

21、判断题 冰啤酒是结冰的啤酒。

正确答案：错

22、单选 以下哪个不属于酿造用大麦的物理检验指标。（）

- A. 千粒重
- B. 麦粒长度
- C. 胚乳状态
- D. 发芽力和发芽率

正确答案：B

23、多选 麦汁冷却的另一个目的是析出的（）凝固物的分离。

- A. 热
- B. 冷
- C. 全部
- D. 部分

正确答案：A, B

24、问答题 简析灌酒时瓶内液位过高或灌不满的原因？

正确答案：瓶内液位过高的原因是：酒阀密封橡胶圈失效；泄压阀、真空阀泄漏；回气管太短或弯曲。

瓶内酒液灌不满的原因是：气阀打开调节不当；托瓶气压不足；瓶口破损；气阀、酒阀开度太小。

25、单选 啤酒酵母的天然基质是（）

- A、大麦
- B、麦芽
- C、麦芽汁
- D、葡萄糖

正确答案：C

26、填空题 啤酒发酵结束后，控制贮酒压力是控制啤酒（）含量的重要措施。

正确答案：C02

27、填空题 啤酒厂利用微生物处理废水一般采用厌氧处理法和（ ）两种。

正确答案：好氧处理法

28、单选 酿造淡色啤酒时，通常采用（ ）处理碳酸盐硬度较高而永久硬度较低的酿造用水。

- A. 石灰水法
- B. 加石膏
- C. 加酸法
- D. 离子交换法

正确答案：A

29、填空题 发酵过程中（ ）是衡量啤酒是否成熟的标志。

正确答案：双乙酰

30、单选 中浓度啤酒要求生产啤酒的原麦汁浓度为（ ）。

- A. 8%~16%
- B. 5%~12%
- C. 8%~12%
- D. 16%~20%

正确答案：A

31、填空题 双乙酰含量超过口味界限值（ ）mg/L，会使啤酒产生馊饭味。

正确答案：0.5

32、判断题 啤酒总损失指标是指冷麦汁到成品啤酒这一生产过程中的损失。

正确答案：对

33、填空题 麦汁暂存罐是设在（ ）和（ ）之间的一个缓冲流量的容器。

正确答案：过滤槽；煮沸锅

34、问答题 过滤槽麦汁过滤速度太慢的处理措施？

正确答案：过滤槽麦汁过滤速度太慢的处理措施有：

操作方面：

- ①对糟层进行顶水操作，关闭麦汁排出阀，用 75~80℃热水从过滤槽底经麦糟层顶出，开动耕糟机搅拌 5~10min，重新进行麦汁回流、过滤。
- ②耕糟重新形成过滤层，将耕糟刀落到最低位进行耕糟，待糟层均匀后，静置、回流，待麦汁澄清后过滤。
- ③过滤和洗糟过程中，间歇耕糟，根据洗糟速度调整耕刀高度，以减轻麦糟表层的粘结。

工艺方面：

- ①调整原料配比和麦芽粉碎度。
- ②采用低温浸渍、蛋白休止，适当延长时间。
- ③添加适量 β -葡聚糖酶，降低醪液粘度。

设备方面：

①加强清洗，使筛板不堵塞。

②采用效果好的耕糟机，加强过滤槽保温。

35、单选 啤酒包装应有严格的无菌要求，包装后的啤酒应符合（）

A、卫生标准

B、一定规范

C、产品标准

D、工厂要求

正确答案：A

36、问答题 简述影响啤酒发酵的主要因素。

正确答案：（1）麦汁成分 α 氨基 N、还原糖、锌等。

（2）发酵温度变温发酵，指主发酵阶段的最高温度。一般低温发酵。上面：18~22℃，下面：7~15℃。

下面发酵的类型：低温发酵（接种 6~7.5℃，发酵 7~9℃）；中温发酵（接种 8~9℃，发酵 10~12℃）；高温发酵（接种 9~10℃，发酵 13~15℃）。

淡爽型啤酒多采用较高温度发酵。（3）罐压↑，则↓（4）pH5~6（5）代谢产物的降低。

37、问答题 简述对包装工序的质量要求？

正确答案：包装工序的质量要求有：

①严格做到无菌操作（包括巴氏灭菌），使成品啤酒符合食品卫生要求，但也要避免过多的热处理（灭菌温度太高、时间太长），减少对啤酒风味的影响；

②尽量避免啤酒与空气接触，减少啤酒在灌装过程的增氧量和瓶颈空气，降低对啤酒氧化产生老化味的影响；

③需防止啤酒中的 CO₂ 逃逸，以保证啤酒的 CO₂ 含量、杀口力和泡沫性能；

④产品外观质量符合工艺要求，杜绝质量事故。

38、填空题 包装生产线的输送系统要做到：输送平稳、连续、无死点停滞；被输送物体（）、（）。

正确答案：碰撞小；噪音低

39、问答?计算题：计算包装车间的啤酒瓶、瓶盖和商标用量

包装车间某日需生产啤酒 150KL（0.355L/瓶），包装材料损失指标为瓶损

1.1%、盖损 1.2%、商标损失 1.8%，请计算当日需用的啤酒瓶、瓶盖和商标用量？

正确答案：解：当日产量=150×1000÷0.355=422536（瓶）

啤酒瓶用量=422536×（1+1.1%）=427184（只）

瓶盖用量=422536×（1+1.2%）=427607（个）

商标用量=422536×（1+1.8%）=430142（张）

答：包装车间当日需用的啤酒瓶为 427184 只、瓶盖为 427607 个、商标为 430142 张。

40、单选 蛋白质分子具有两性解离的特点，在等电点时，正电荷和负电荷是（）。

A、正电荷大于负电荷

B、负电荷大于正电荷

C、相等

正确答案：C

41、单选 在高浓发酵稀释法生产啤酒时，用膜过滤法制备无菌水，应采用（）孔径的滤膜过滤。

A、 $0.6\sim 0.8\mu\text{m}$

B、 $0.45\mu\text{m}$

C、 $0.2\sim 0.3\mu\text{m}$

正确答案：C

42、问答题 用文字叙述锥形发酵罐的发酵操作及发酵期间的管理？

正确答案：锥形发酵罐的发酵操作及发酵期间的管理如下：

①麦汁进罐：因锥形发酵罐较大，麦汁分次进罐，满罐时间最好在 12h 以内，最长不应超过 24h。麦汁进罐温度应逐步提高，在麦汁进罐过程中，应在管道上充氧，也有最后一次不充氧，以免泡沫溢出。

②添加酵母：酵母泥可在第一次麦汁进入后一次压入，也可在麦汁进罐时管道上分批逐步加入。加酵母后使麦汁中的悬浮酵母数大约在 $12\sim 15\times 10^6$ 个/mL。

③分离凝固物：麦汁满罐 24h 后，从锥底排放出凝固物，也可过 12~24h 后再排出一次。排放凝固物应缓慢进行，以免麦汁过多排出，加大损失。

④发酵期间的管理：主要是发酵温度、降糖速度、发酵时间、压力的管理和控制。原则上按照发酵温度曲线控制发酵液温度和压力。一般满罐一天后，即升至最高发酵温度，常压发酵 3~4 天。主酵基本结束后，封罐升压升温（ $0.1\sim 0.12\text{Mpa}$ ）进行双乙酰还原，约 2~4 天，待双乙酰降低至一定要求（一般为 $0.7\sim 0.8\text{mg/L}$ ），降低发酵液温度至 $5\sim 7^\circ\text{C}$ 。一般保持一天，也可直接降温至贮酒温度（ $-1\sim -1.5^\circ\text{C}$ ），在低温贮酒 2~7 天，发酵结束。

⑤回收酵母：一般当双乙酰还原结束降温至 $5\sim 7^\circ\text{C}$ ，保持一天后回收酵母，从锥底排放。杂质较多、死亡率较高的酵母泥应弃去，只回收死亡率在 5% 以下的酵母泥入酵母罐。目前有的啤酒厂在主酵结束、双乙酰还原开始时回收酵母，这要视酵母的凝聚沉淀情况而定。

⑥CO₂ 回收和饱和：发酵 24h，检查排出 CO₂ 纯度达到一定要求后，CO₂ 气体进入回收系统。升压进行双乙酰还原时，CO₂ 溶解在酒液中，随着温度降低，CO₂ 溶解逐步饱和，一般在 -1°C 、 $0.06\sim 0.07\text{Mpa}$ 时 CO₂ 含量可达要求。

⑦发酵罐的清洗和杀菌：发酵液过滤完毕后，必须马上清洗，一般锥形发酵罐都有 CIP 自动清洗装置，按清洗要求，先用清水冲洗、碱性（酸性）洗涤液循环清洗，再用清水冲洗，最后用杀菌剂清洗或无菌水冲洗后，背压备用。

43、判断题 包装过程污染对最终质量没有影响，因为要经过巴氏灭菌。

正确答案：错

44、判断题 冷却水的水质影响冷却效果，影响电耗和设备的腐蚀。

正确答案：对

45、填空题 过滤设备，采用过滤槽法，是以（）作为过滤介质，要求麦皮尽可能完整，因此麦芽应粗粉碎。

正确答案：麦皮

46、判断题 糊化锅的料水比以大一些为好，有利于糊化、液化，一般为 1:3~4。

正确答案：错

47、问答题 啤酒过滤操作应掌握哪些要点？

正确答案：啤酒过滤操作应掌握的要点有：①过滤压差；②过滤前后啤酒的混浊度；③清酒的 CO₂ 含量；④过滤过程含氧量的升高值；⑤啤酒过滤损失；⑥过滤助剂或修饰剂对啤酒风味的影响。

48、单选 无菌过滤时要选用合适孔径的滤芯，大多采用（）孔径的滤芯，以滤除酵母菌和一般污染菌，基本达到无菌要求，而不影响啤酒风味。

A、0.2 μm

B、0.45 μm

C、0.8 μm

正确答案：B

49、问答题 从原辅材料的质量角度考虑，应采取哪些措施防止和减少啤酒的风味老化？

正确答案：从原辅材料的质量角度考虑，为防止和减少啤酒的风味老化，应采取的措施有：

①采用合理的发芽和焙焦工艺生产的麦芽，保留一定的自然抗氧化物质，使制成的麦汁和啤酒有一定的还原力；

②选用精白、新碾大米，粗脂肪含量低的大米或选用抗风味老化较好的辅料，如玉米、小麦；

③使用冷藏、真空包装或惰性气体保护的优质酒花，不使用变质花；使用当年产酒花，不使用陈酒花。

50、单选 麦汁的溶解氧与其浓度有关，麦汁浓度低比麦汁浓度高时溶解的氧（）

A. 相等

B. 少

C. 多

正确答案：C

51、单选 隧道巴氏杀菌机以（）型式传动装置运行较好。

A、活页传送

B、步移传送

C、编网输送机

正确答案：B

52、问答题 麦汁煮沸过程要做哪些质量检查？

正确答案：麦汁煮沸过程要做的质量检查有：

- ①检查煮沸麦汁 pH，一般应为 5.2~5.4，蛋白质凝聚良好；
- ②检查酒花质量，按时按量添加酒花，以保证酒花的添加效果；
- ③检查酸和助剂质量，按时按量添加；
- ④及时检测满锅麦汁浓度，煮沸終了前 20min 以后，至少检测两次麦汁浓度，煮沸结束时，必须保证定型麦汁浓度符合工艺要求；
- ⑤检查、控制蒸汽压力，保证煮沸效果；
- ⑥检查煮沸麦汁质量，取一杯煮沸 1hr 后的麦汁，迎光检视，麦汁应清亮透明，很快有大片的絮状蛋白质凝固物沉于杯底。

53、判断题 贴标时粘合剂的选择很重要，淀粉胶适合中低速贴标机，酪素胶适合高速贴标机。

正确答案：对

54、判断题 灌酒后压盖质量可通过调节压盖膜的行程来获得最佳效果。

正确答案：对

55、填空题 （）发酵罐采用密闭发酵，便于 C、O₂ 洗涤和 C、O₂ 回收；既可做发酵罐，也可做贮酒罐。

正确答案：圆柱锥底

56、判断题 实验室中，用本斯值表示酵母的凝聚性，本斯值越高，酵母凝聚性越差。

正确答案：错

57、多选 欲对麦芽质量有全面的了解，必须对（）进行综合检验。

- A. 感观特征
- B. 物理特性
- C. 糖化力
- D. 化学特性

正确答案：A, B, C

58、单选 酵母退化的原因之一是，酵母繁殖时麦汁缺乏（）

- A、水分
- B、氧气
- C、二氧化碳
- D、温度

正确答案：B

59、填空题 经硅藻土过滤后的啤酒质量，与硅藻土质量、过滤设备性能、（）等三方面因素有关。

正确答案：操作技术

60、填空题 酒花的添加一般采用（）的方法。

正确答案：多次添加

61、多选 糖化过程就是将淀粉和蛋白质等高分子物质进一步分解成可溶性低分子（）等，制成麦芽汁。

- A. 糖类
- B. 糊精
- C. 氨基酸
- D. 纤维素

正确答案：A, B, C

62、单选 下列对添加酒花的目的叙述错误的是（）。

- A. 赋予啤酒特有的香味这种香味来自酒花油蒸发后的存留成分。
- B. 赋予啤酒爽快的苦味这种苦味主要来自异 α -酸和 β -酸氧化后的产物等。
- C. 增加啤酒的防腐能力酒花中的 α -酸、异 α -酸和 β -酸都具有一定的防腐作用。
- D. 提高啤酒的非生物稳定性酒花的单宁、花色苷等多酚物质能与麦汁中蛋白质形成复合物而沉淀出来，有利于提高啤酒的生物稳定性。

正确答案：D

63、单选 凡在（）摄氏度经历一分钟所引起的啤酒灭菌效应为一个巴氏灭菌单位。

- A、40
- B、50
- C、70
- D、60

正确答案：D

64、填空题 ISO 系列标准的核心是以（）为中心，持续满足顾客的需求。

正确答案：顾客

65、填空题 胶体溶液有丁铎尔现象，即胶体粒子有（）的作用。

正确答案：散射光

66、多选 啤酒酿造最基本的两种原料是（）

- A. 大麦
- B. 玉米
- C. 小麦
- D. 酒花

正确答案：A, D

67、填空题 热凝固物析出量，一般波动在（）g/100L 麦汁范围内，其中含有80%的麦汁。

正确答案：300~700

68、名词解释 真正发酵度

正确答案：

将发酵后的样品蒸馏后再补加相同蒸发量的水，测定得到的浸出物浓度计算得到的发酵度。经蒸馏等操作后测得的浸出物浓度并计算得到的结果。真正发酵度=外观发酵度×81.9%

69、多选 在啤酒发酵过程中，除脂肪酸外，还形成其它有机酸，使麦汁的 PH 值逐步降低。包括（）

- A、硫酸
- B、乳酸
- C、柠檬酸
- D、碳酸

正确答案：B, C

70、单选 二氧化碳溶解在酒中的量与罐压和贮酒（）有关

- A、湿度
- B、温度
- C、容器
- D、容量

正确答案：B

71、单选 实际生产大麦发芽的最适温度是（）

- A. 4-5 摄氏度
- B. 35-40 摄氏度
- C. 13-18 摄氏度
- D. 28-32 摄氏度

正确答案：C

72、判断题 硅藻土过滤机开始预涂时，必须经常调节放气阀，把气体放掉。

正确答案：对

73、判断题 麦芽糖化力和 α -淀粉酶活力高者，糖化时间短。

正确答案：对

74、问答题 影响啤酒质量的主要因素有哪些？

正确答案：①麦汁组成分；

②啤酒酵母的品种和菌株特性；

③投入发酵的酵母数量和质量状况，以及在整个发酵过程中酵母细胞的生活状况；

④发酵容器的几何形状、尺寸和材料，它会影响到发酵流态和酵母的分布、C、O₂ 的排出；

⑤发酵工艺条件—pH、温度、溶氧水平、发酵时间等

75、单选 叶芽的长度视麦芽（）不同而异

- A、长度
- B、宽度
- C、重量

D、种类

正确答案：D

76、判断题 灌酒时不下酒，回气管堵塞是原因之一。

正确答案：对

77、问答题 操作题：用文字叙述隧道式杀菌机的操作要点？

正确答案：隧道式杀菌机的操作要点有：

①根据自己使用的杀菌机工艺要求，严格控制各区温度和运行时间。各区温差不得超过 35℃，控制啤酒瓶升降温速度 2~3℃/min 为宜，以防止骤升骤降引起啤酒瓶炸裂。

②检查、记录各区水温，控制温度变化±0.5℃为宜，定期检测杀菌 PU 值符合工艺要求。

③经常检查喷嘴畅通与否，清洗水箱滤网中的脏物，及时清除机内及槽内的碎玻璃。

④定期更换水箱中已污染的水，定期打开机顶盖板，清洗杀菌机内部，必要时拆下喷淋管清洗。

⑤润滑点要定期添加润滑油。

78、判断题 我国的啤酒花主要种植在新疆等气候干燥的高纬度地区。

正确答案：对

79、判断题 使用制麦车间新生产出来的麦芽，有利于糖化操作和麦汁质量。

正确答案：错

80、问答题 简述灌酒时出现喷涌（冒酒）的原因？

正确答案：灌酒时出现喷涌的原因有：

- （1）酒温高（4℃以上），C、O₂ 逸出；
- （2）啤酒 C、O₂ 含量太高，且溶解不稳定；
- （3）酒缸背压和酒压不稳定；
- （4）瓶托风压过大，啤酒瓶落下时震动太大；
- （5）酒阀漏气，酒阀气门未关闭，泄压时间短或卸压凸轮磨损；
- （6）啤酒瓶不洁净。

81、填空题 啤酒生产用水的消毒和灭菌，经常采用的物理方法有（）、（）等处理。

正确答案：紫外线；膜过滤

82、问答题 使用辅料的目的和要求是什么？

正确答案：使用辅料的目的和要求是：

- （1）以价廉而富含淀粉的谷物为麦芽辅助原料，可降低原料成本和吨酒粮耗；
- （2）使用糖类或糖浆为辅料，可以节省糖化设备的容量，同时可以调节麦汁中糖的比例，提高啤酒发酵度；
- （3）使用辅助原料，可以降低麦汁中蛋白质和多酚类物质的含量，降低啤酒色度，改善啤酒风味和非生物稳定性；

(4) 使用部分辅助原料(如小麦)可以增加啤酒中糖蛋白的含量,改进啤酒的泡沫性能。

83、单选 煮出糖化法的浸出物收得率相应()些。

A. 正常

B. 低

C. 高 **正确答案:** C

84、判断题 冷冻站氨压缩机润滑用油应随季节、气温的变化,更换润滑油的规格。

正确答案: 对

85、单选 世界产量最大的一种酒类是()

A. 白酒

B. 果酒

C. 啤酒

D. 黄酒

正确答案: C

86、问答题 简述发酵液过滤前进行深度冷却的意义?

正确答案: 发酵液的深度冷却从时间上来说,包括两方面:一是贮酒期,将酒液温度冷却至 $-1\sim-1.5^{\circ}\text{C}$,保持2~7天;二是发酵液过滤前,再进行一次罐外冷却。两次深度冷却的主要作用是降低酒液温度,使凝固物充分凝聚析出,以便在过滤时除去,对提高啤酒澄清度和稳定性都有利;其次,酒温降低,使 CO_2 溶解更为稳定。深度冷却必须低于 0°C ,但不能低于 -2°C ,否则啤酒会结冰。

87、判断题 劳动法第六十九条规定:国家确定职业分类,对规定的职业制定职业技能标准,实行职业资格证书制度,由就业单位对劳动者实施职业技能考核鉴定。

正确答案: 错

88、单选 酒精(乙醇)是脱水剂、蛋白质变性剂,具有灭菌作用,它的灭菌效力与浓度有关,一般认为()最有效。

A、90~95%

B、70~75%

C、50~55%

正确答案: B

89、问答题 简析灌酒压盖时发生破瓶或压破瓶口的原因?

正确答案: 灌酒压盖时发生破瓶或压破瓶口的原因有:

①导瓶零件安装不正确;

②导瓶零件磨损;

③瓶颈导块定位不正,弯曲、磨损或间隙太大;

④压盖机的行程高度没有调好;

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/896140004122010141>