

@考试必备

备考专用资料

科学规划内容－系统复习
备考题库训练－题海战术
多重模拟测试－强化记忆
高频考点汇编－精准高效
历年真题演练－考前冲刺

注：下载资料前请认真核对、仔细预览，确认无误后再点击下载。

祝您逢考必过，成功上岸，一战成名

西南大学 培训与继续教育学院

课程代码： 1313 学年学季： 20221

单项选择题

1、糯稻米的直链淀粉含量一般为（ ）。

- . 0%-2.0% 
- . 3%-9%
- . 11%-14%
- . 13%-15%

2、精米的淀粉含量大约为（ ）。

- . 77% 
- . 50%
- . 60%
- . 40%

3、稻米外观品质中，表示米粒大小的指标是（ ）。

- . E. 十粒重
- . 千粒重
- . 百粒重 
- . 单粒重

4、粉质仪记录器自动描绘一条特殊曲线，称为（ ）。

- . 双曲线
- . 粉质图 
- . 抛物线
- . 拉伸曲线

5、米胶延展法测定稻米胶稠度时，米胶长度的单位是（ ）。

- . 分米
- . 毫米 
- . 米

. 厘米

6、淀粉可分为直链淀粉和（ ）。

- . 折叠淀粉
- . 长链淀粉
- . 短链淀粉
- . 支链淀粉 

7、小麦籽粒在解剖学上分为三个部分，即麦皮、胚乳和（ ）。

- . 根
- . 果皮
- . 种皮
- . 胚 

8、（ ）表示在制作面团时，混合一定重量面粉所需水分的量。

- . 维生素含量
- . 淀粉含量
- . 吸水率 
- . 蛋白质含量

9、下列哪个指标属于营养品质。（ ）

- . 酿造品质
- . 烘焙品质
- . 蒸煮品质
- . 蛋白质含量 

10、（ ）是指整精米中垳白粒的粒数占整个整精米米样总粒数的百分率。

- . 垳白大小
- . 垳白粒率 
- . 垳白度
- . 透明度

11、下列哪个指标不属于稻米碾磨品质。（ ）

- . D. 精米率
- . 阴米率 

- 糙米率
- 整精米率

12、软胶稠度米胶水平延长性为 () 。

- 41-60mm
- ≤40 mm
- ≥61 mm ✓
- ≥71 mm

13、小麦品质主要是指 () 、营养品质和加工品质。

- 卫生品质
- 商品品质
- 形态品质 ✓
- 碾磨品质

14、糙米是指谷粒去掉 () 后得到的颖果。

- 胚乳
- 谷壳 ✓
- 种皮
- 胚

15、下列哪个指标不属于食品加工品质。 ()

- 外观品质 ✓
- 酿造品质
- 烘焙品质
- 蒸煮品质

16、小麦籽粒在解剖学上分为三个部分，即 () 、胚乳和胚。

- 根
- 种皮
- 胚
- 麦皮 ✓

17、实验砉谷机可用于测定稻米碾磨品质中的 () 。

- 糙米率 ✓

- 垩白粒率
- 精米率
- 整精米率

18、小麦淀粉的糊化温度为（ ）。

- 70℃
- 59℃-64℃ 
- 50℃-58℃
- 75℃

19、馒头专用小麦粉（精制级和普通级）对湿面筋含量的要求（ ）。

- ≤27%
- 25%-30% 
- ≤22%
- ≤24%

20、油菜种子含油量占自身干重的（ ）。

- 15%-20%
- 5%-10%
- 10%-15%
- 35%-50% 

21、小麦胚乳中的灰分含量一般在（ ）。

- 11.0%-14.0%
- 0.3%-0.6% 
- 7.3%-11.0%
- 5.0%-6.7%

22、稻米品质评价体系总分为 100 分，其中外观品质占（ ）。

- 20 分
- 30 分
- 16 分 
- 26 分

23、精制级面条专用小麦粉对湿面筋含量的要求（ ）。

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/966023053025010115>