

食品加工理论知识考核试题

一、单选题

1.以下说法不正确的是() [单选题] *

A.食品工业是我国国民经济的支柱产业。

B.所有的食品加工都具有延长食品保藏期的作用。 ✓

C.食品是指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品,但是不包括以治疗为目的的物品。

D.食物是指可供食用的物质,主要来自于动物、植物、微生物等,是人类生存和发展的重要物质基础。

2.食品必须是无毒、无害、无副作用的,应当防止食品污染和有害因素对人体健康的危害以及造成的危险性,不会因食用食品而导致食源性疾病的发生或中毒和产生任何危害作用。上面描述的属于食品的() [单选题] *

A.营养质量

B.安全质量 ✓

C.保藏期

D.感官质量

3.受到机械损伤后的果蔬更易腐烂,属于食品原料的何种特性() [单选题] *

A.有生命活动

B.易腐性 ✓

C.季节性和地区性

D.复杂性

4 . 食品中含少量或微量的化学物质如黄酮类、多酚、皂甙类化合物、肽类、低聚糖、多价不饱和脂肪酸、益生菌类等, 这些成分的功能属于食品的() [单选题] *

A.感官功能

8 .营养功能 ✓

C.保健功能

D.文化功能

9 .食品工业定义:() [单选题] *

A.改变食品原料或半成品的形状、大小、性质或纯度, 使之符合食品标准的各种操作

B.是以农林牧渔的产品(或半成品)为主要原料, 辅以化学工业的产品(如食品添加剂), 采用科学生产和管理方法, 生产商品化食品及半成品的工业体系。 ✓

C.将食品原料或半成品加工制成可供人类食用或饮用的物质的全部过程

D.在我国新研制、新发现、新引进的, 无食用习惯或仅在个别地区有食用习惯的, 符合食品基本要求的物质

10 食品工业按照《国民经济行业分类与代码》(GB/T4754-2002)中划分为四大类() [单选题] *

A.农林牧渔加工业; 食品制造业; 酒、饮料和精制茶制造业; 烟草制造业

11 农副食品加工业; 食品制造业; 饮料制造业烟草制造业

C.农副食品加工业; 果蔬制造业; 畜牧制造业; 烟草制造业

D.农副食品加工业; 食品制造业; 酒、饮料和精制茶制造业; 烟草制造业 ✓

12 化学变化和微生物生长都需要:() [单选题] *

A.氧气

13 催化剂

C.水分 ✓

D.局温

8 .导致坚果的“走油”、咸鱼、冻肉“哈喇”味是:() [单选题] *

A.蛋白质分解

9 .维生素氧化

C.淀粉水解

D.脂肪的氧化 ✓

10 微生物种类成千上万,细菌、酵母和霉菌是引起食品腐败的主要微生物,尤以()引起的变质最为显著.

[单选题] *

A.细菌 ✓

B.霉菌

C.酵母菌

D.以上都是

10 .低酸食品的pH7.0-5.5() [单选题] *

A. pH<3.7

B. pH5.5-4.5

C. pH7.0-5.5 ✓

D. pH4.5-3.7

11 .(单选题) 卫生部疾病控制和预防中心 () [单选题] *

A. FDA

B. USDA

C. EPA

D.CDCV

12 . (单选题) D 值的大小可以反映微生物的耐热性。在同一温度下比较不同微生物的 D 值时 Q 值愈大, 表示在该温度下杀死 () 微生物所需的时间愈长, 即该微生物愈耐热。 [单选题] *

A. 90%√

B. 80%

C. 70%

D. 60%

13 . (单选题) 新鲜水果、蔬菜等食品原料的保藏方法: () [单选题] *

A.抑制食品生命活动的保藏方法

14 应用发酵原理的食品保藏方法

C.利用无菌原理的保藏方法

D.维持食品最 { 低生命活动的保藏方法 ✓

15 . (单选题) 食品标签是指食品包装上的: () [单选题] *

A.食品名称、配料、净含量、固形物含量

16 文字、图形、符号及一切说明物 V

C.食品名称、配料表、制造者、经销者的名称和地址

D.食品名称、配料表、日期标志和储藏指南

15. (单选题) 作为罐头杀菌的对象菌: ()。 [单选题] *

A.需氧和兼性厌氧的芽孢菌

B.细菌、霉菌和酵母

C.酵母菌和霉菌

D.厌氧芽孢菌中的肉毒梭状芽孢杆菌 ✓

16 . (单选题) 图中为食品温度曲线的是: () [单选题] *

A.曲线 1

B.曲线 2

C.曲线 3 ✓

D.以上都不是

17 . (单选题) 以下食品不属于干燥食品的是 () [单选题] *

A.奶粉

18 淀粉

C.水果干

D.果冻 ✓

18. (单选题) 下列几种食品冷藏时, () 的冷藏温度会高些。 [单选题] *

A.苹果

B.香蕉 ✓

C.鱼

D.鸡肉

19. (单选题) 烘烤月饼前通常在月饼生坯表面刷上一层制品, 这层制品主要成分是 () [单选题]

*

A.糖、蛋液 ✓

B.面粉

C.淀粉

D.盐

20. (单选题) 水分活度是指食品在密闭容器内测得的蒸汽压与同温下测得的纯水蒸汽压之比, A_w 值的范围

在: () [单选题] *

A. 0~1 之间 ✓

B. 1~2 之间

C. 2~3 之间

D. 3~4 之间

21 . (单选题) 在果脯蜜饯加工中, 蔗糖含量过高而转化糖不足, 会引起 () 现象。 [单选题] *

A.返砂 ✓

B.流汤

C.煮烂

D.皱缩

22 . (单选题) 不管采用何种干燥方法, 都涉及两个过程, 即将热量传递给物料以及从物料中排走水, 加速热

与湿的传递速率, 即干燥的主要目标: () [单选题] *

A.快速升温

B.提高干燥速率 ✓

C.降湿

D.排汽

23 . (单选题) 有关食品物料干燥恒速阶段的正确描述: () [单选题] *

A.开始汽化物料的结合水

B.干燥机理已转为内部扩散控制

C.去除的水分相当于物料的非结合水 ✓

D.干燥速率降低

24 . (单选题) 干制过程中, 当处于恒温干燥阶段时物料品温: () [单选题] *

A.几乎不变 ✓

B.快数上升

C.缓慢上升

D.缓慢下降

25 . (单选题) 冷冻干燥的设备投资及操作费用较高, 生产成本较高, 为常规干燥方法的: () [单选题] *

A.1~2 倍

B.2~5 倍 ✓

C.8~10 倍

D.10-15e

26 . (单选题) 输送带式干燥适于: () [单选题] *

A.粉态食品

B.酶制剂

C.在空气中自由流动的颗粒、粉状、片状或块状物料

D.膏状物料和固体物料干燥 ✓

27 .(单选题)均湿处理方法:() [单选题] *

A.速化复水处理

B.在密闭室内或容器内短暂贮藏,使水分在干制品内部重新扩散和分布 ✓

C.在密闭室内或容器内洒水,使水分在干制品内部重新扩散和分布

D.回软和发汗

28 .(单选题)干制品包装的要求包装材料在 90%相对湿度中每年水分增加量不超过:() [单选题] *

A. 1%

B. 2% ✓

C. 3%

D. 4%

29 .(单选题)易吸湿性干制食品,如茶叶、脱水汤料、烘烤早餐谷物、饼干等产品水分含量:() [单选题] *

A. 2%~8% ✓

B. 9%-10%

C. 12%-13%

D. 12%-15%

30 .(单选题)果蔬热烫处理,为了保持绿色蔬菜的绿色可在热水中加入:() [单选题] *

A. 0.15%的碳酸氢钠

B. 0.5%的碳酸氢钠 ✓

C. 5%的碳酸氢钠

D. 15%的碳酸氢钠

31 . (单选题) 果蔬中的果胶物质以三种形式存在, 包括原果胶、果胶和: () [单选题] *

A.半乳糖醛酸果胶酸

32 高甲氧基果胶

C.低甲氧基果胶

D.果胶酸 ✓

32. (单选题) UTH 杀菌温度一般为 () [单选题] *

A. 68°C

B. 85°C

C. 135°C ✓

D. 75°C

33 . (单选题) 酶促褐变是在有氧的情况下由 () 类引起果蔬所含的酚类物质 (单宁、儿茶酚、绿原酸等)、

酪氨酸等成分氧化而产生褐色物质的变化。 [单选题] *

A.裂解酶

B.聚合酶

C.氧化酶 ✓

D.水解酶

34 . (单选题) 脱脂孚胤的生产, 用离心的方法将新鲜牛乳中的绝大部分 () 分离去除后, 再经杀菌、浓缩、干燥等工艺加工而成, 该产品保藏性好, 用于制点心、面包、冰淇淋、再制乳等。 [单选题] *

A.脂肪 ✓

B.乳糖

C.乳清

D.蛋白质

35 . (单选题) 果蔬干制就是指利用一定的手段,减少果蔬中的()水分,将其可溶性固形物的浓度提高到微生物不能利用的程度,同时果蔬本身所含酶的活性也受到抑制,使产品得以长期保存。 [单选题] *

A.航

B.水分 ✓

C.蛋白质

D.碳水化合物

36. (单选题) 蔬菜干制品出厂质量检验项目中番茄粉产品的番茄红素指标企业应当每年检验:() [单选题]

*

A.2次 ✓

B.4次

C. 6次

D. 8次

37 . (单选题) 干燥后的干制品在包装前回软处理所需的时间,视干制品的种类而定。TS菜干 1~3d,果干:() [单选题] *

A. 1~2d

B. 2~5d ✓

C. 10-15d

D. 12-20d

38 . (单选题) 水果罐头比较适合的杀菌类型是 () [单选题] *

A.商业杀菌

39 巴氏杀菌 V

C.完全灭菌

D.颖爽

39. (单选题) 可以最大限度地保持新鲜原料所具有的色、香、味及营养物质,复水性良好的干燥方法: ()

[单选题] *

A.流化床干燥

B.红外线干燥

C.微波干燥

D.真空冷冻干燥 V

40. (单选题) 下列哪个因素不宜作为控制食品发酵的因素 () \ [单选题] *

A.醱

B.含水量 V

C.温度

D.氧气

41.(单选题)浮胤中的蛋白质、字嫌对产品的 () 起主要作用。 [单选题] *

A.溶解性

B.吸湿性 V

C.分散性

D.孚第的密度

42.(单选题)脱脂孚胤的生产,用离心的方法将新鲜牛乳中的绝大部分()分离去除后再经杀菌、浓缩、干燥等工艺加工而成,该产品保藏性好,用于制点心、面包、冰淇淋、再制乳等。[单选题]*

A.脂肪 ✓

B.乳糖

C.乳清

D.蛋白质

43.(单选题)在奶粉生产中,一般选用的干燥法:() [单选题]*

A.滚筒干燥

B.真空干燥

C.空气对流干燥

D.喷雾干燥,

44 .(单选题)孚第褐变及陈腐味的缺陷防止办法,在孚序的保藏时注意控制水分含量在:() [单选题]*

A. 3%以下

B. 5%以下 ✓

C. 15%以下

D. 25%以下

45 .(单选题)评徽脂肪酸败味主要是由于乳中解脂酶的作用,使乳粉中的脂肪水解而产生游离的挥发性脂肪酸,脂肪分解味是一种类似丁酸的酸性刺激味防止办法:() [单选题]*

A.在喷雾干燥时,将解脂酶彻底破坏

- B.在原料验收时,拒收富含解脂酶鲜牛乳
- C.在流化床输粉冷却时,将解脂酶彻底破坏
- D.在牛乳杀菌时,将解脂酶彻底破坏 ✓

46 .(单选题)喷雾干燥的操作应根据不同的干燥设备、不同产品的质量要求,也某作时掌握不同的排风相对湿度,一般控制在: () [单选题] *

- A. 10%~13%✓
- B. 12%~15%
- C. 15%~20%
- D. 20%~25%

47.(单选题)喷雾干燥的原理是向干燥室中鼓入热空气 130~180。G 同时将浓缩奶液借压力或高速离心力的作用,通过喷雾器喷成雾状的直径为 10~100 μ m 的微细乳滴,这些微细乳滴显著地增大了(),与热风接触,在瞬间可将乳滴中的大量水分除去,乳滴变为乳粉降落在干燥室的底部。 [单选题] *

- A.颗粒粒径
- B.表面积 ✓
- C.面积
- D.体积

48 .(单选题)在冷却、冷藏时,某些果蔬的品温虽然在冰点以上,但当温度低于某一温度界限时,果蔬的正常生理机能受到障碍,失去平衡,称之为: () [单选题] *

- A.热害
- B.冷伤
- C.冷害 ✓

D.热伤

49 . (单选题) 在消毒奶生产过程中, 为避免乳脂肪上浮而进行的操作工序是 () [单选题] *

A.均质 ✓

B.浓缩

C.过滤

D.标准化

50 . (单选题) 鱼等水产品的冷却主要使用的冷却方法是 () [单选题] *

A.空气冷却法

51 真空冷却法

C.水冷却法

D.冰冷却法 ✓

51 . (单选题) 食品冻藏的温度是: () [单选题] *

A. 4°C

B. -4°C

C. 0°C

D. -18°C ✓

52 . (单选题) 食品采用速冻处理形成的冰结晶特点是 () [单选题] *

A.冰晶小数量少

53 冰晶小数量多 ✓

C.冰晶大数量少

D.冰晶大数量多

53. (单选题) 食品的冻结就是指将食品的温度降低到食品冻结点以下的某一温度, 一般要求食品的中心温度达到 (), 使食品中的大部分水分冻结成冰结晶体。 [单选题] *

- A. -1°C 或以下
- B. -5°C 或以下
- C. -12°C 或以下
- D. -15°C 或以下 ✓

54. (单选题) 食品冻结曲线是食品冻结时的温度曲线, 以 () 为纵坐标, 以冻结时间为横坐标, 在普通坐标图上作得的一条曲线。 [单选题] *

- A. 食品的数量
- B. 食品的温度 ✓
- C. 食品的尺寸
- D. 食品的面积

55. (单选题) 食品的直接冻结的优点: () [单选题] *

- A. 节省时间、减少干缩损耗、节省费用,
- B. 在冻藏过程中干耗量小
- C. 对牛、羊肉特别好
- D. 对冻结设备的操作技术无要求

56. (单选题) 酸乳生产中传统发酵剂是 () 构成的。 [单选题] *

- A. 嗜热链球菌和保加利亚学用菌 ✓

B.嗜热链球菌和酸乳杆菌

C.双歧杆菌和保加利亚学用菌

D.酸乳杆菌和双歧杆菌

57. (单选题) 宰后的牛肉在短时间内快速冷却, 肌肉会发生显著收缩现象, 以后即使经过成熟过程, 肉质也不会十分 (), 这种现象叫冷却收缩。 [单选题] *

A.硬化

B.软化 ✓

C.有弹性

D.柔韧

58. (单选题) 下列物质中能抑制面筋形成的是 () \ [单选题] *

A.水

B.花生油 ✓

C.盐

D.鸡蛋

59 . (单选题) 一般, 食品的中心温度在冰结晶最大生成带的温度范围内停留的时间不超过 () 就达到了快速冻结的要求。 [单选题] *

A. 20min

B. 30min

C. 40min ✓

D. 50min

60 . (单选题) 食品热处理的 () 已成为选择热处理方式的主要考虑因素之一, 而且可能最终影响食品的成本和操作的可行性。 [单选题] *

A.原 H 种类

61 能耗 ✓

C.燃料种类

D.产品

61. (单选题) 水果罐头比较适合的杀菌类型是 () [单选题] *

A.商业杀菌

B.巴氏杀菌 ✓

C.完全灭菌

D.限

62. (单选题) 牛肉罐头的杀菌类型是 () [单选题] *

A.巴氏杀菌

B.商业杀菌 ✓

C.完全灭菌

D.以上都可以

63. (单选题) 某种微生物的热破坏反应动力学的指标 Z 值越大表明该微生物对温度的敏感程度 () [单选题] *

A.低 ✓

B.高

C.一般

D.没有影响

64 . (单选题) D 值的大小可以反映微生物的耐热性。在同一温度下比较不同微生物的 D 值时 Q 值愈大, 表示在该温度下杀死 () 微生物所需的时间愈长, 即该微生物愈耐热。 [单选题] *

A. 90%√

B. 80%

C. 70%

D. 60%

65 . (单选题) 细菌、霉菌和酵母都可能引起食品的变质, 其中 () 是引起食品腐败变质的主要微生物。 [单

选题] *

A.霉菌

B.酵母

C.病毒

D.细菌√

66 . (单选题) 作为罐头杀菌的对象菌: () [单选题] *

A.需氧和兼性厌氧的芽孢菌

67 细菌、霉菌和酵母

C.酵母菌和霉菌

D.厌氧芽孢菌中的肉毒梭状芽孢杆菌√

67. (单选题) 属于低酸性食品 $pH > 5.0$ 的是: () 。 [单选题] *

A.酸渍蔬菜

B.芦笋 ✓

C.水果及果汁

D.面条

68. (单选题) 酸性食品的 pH: ()。 [单选题] *

A. pH3.7~4.6 ✓

B. pH3.7 以下

C. pH4.6~5.0

D. pH>5.0

69 . (单选题) 罐头排气的目的: ()。 [单选题] *

A.更容易封盖

B.利于装料

C.防止沉淀物的形成

D.对玻璃罐可增强金属盖与罐的密合性, 减少跳盖现象 ✓

70 . (单选题) 柑橘罐头出现白色沉淀的原因: ()。 [单选题] *

A.主要是淀粉

B.桔皮苷、果胶及少量的蛋白质 ✓

C.主要是蛋白质

D.聚多糖

71 . (单选题) 乳酸菌一般能忍受的盐液浓度为: () [单选题] *

A. 5.0~9.8%

B. 10~18% ✓

C. 20-28%

D. 25-30%

72 . (单选题) 在食品工业中,利用细菌发酵生产出许多食品有: () [单选题] *

A.葡萄酒

B.鱼露

C.

D.酱油

73 . (单选题) 柠檬酸发酵产酸能力强的微生物是: () [单选题] *

A.黄曲霉

B.黑曲霉 V

C.青霉

D.米曲霉

74 . (单选题) 肮解菌是可分解蛋白质及其他含氮物质的微生物,通过分泌出 () 等来作用蛋白质等含氮物质,代谢产物。 [单选题] *

A.淀粉酶

B.蛋白酶 V

C.水解酶

D.氧化酶

75 . (单选题) 脂解菌是可作用于脂类和类脂的微生物,通过分泌出脂肪酶等,可以把脂肪、脂肪酸、磷脂、固醇等物质降解成脂肪酸、甘油、醛、酮类等化合物,C02 和水,引起油脂哈败,产生哈味和鱼腥味等异味,促使食品: () [单选题] *

A.改变结构

B.改善风味

C.变质 ✓

D.延长保藏期

76 . (单选题) 乳酸发酵微生物是: () [单选题] *

A.细菌 ✓

B.酵母菌

C.霉菌

D.放线菌

77 . (单选题) 以下微生物是乳酸发酵菌: () [单选题] *

A.发酵单胞菌

B.灰绿青霉

C.米曲霉

D.德氏孚 1ff 菌 ✓

78 . (单选题) 下列哪个因素不宜作为控制食品发酵的因素 () [单选题] *

A.雌

B.含水量 V

C.温度

D.氧气

79 . (单选题) 下列哪种食品是采用霉菌发酵生产的 () [单选题] *

A.酱油 ✓

B.食醋

C.面包

D.泡菜

80 . (单选题) 下列哪种食品生产不属于发酵工业 () [单选题] *

A.乳酸

B.味精

C.酒精

D.酱油 ✓

81 . (单选题) 下列哪种食品不是采用细菌发酵生产的 () [单选题] *

A.鲮

B.泡菜

C.食醋

D.啤酒 ✓

82 . (单选题) 蔬菜腌制中出现的阮解菌和其他类型腐败菌都不能忍受的盐液浓度: [单选题] *

A. 2.5% 以上 ✓

B. 5.0% 以上

C. 15% 以上

D. 25% 以上

83 . (单选题) 干酪发酵制作, 由于在原料乳中添加一定量的发酵剂, 产生 (), 使乳中可溶性钙的浓度升高, 为凝乳酶创造一个良好的酸性环境, 而促进凝乳酶的凝乳作用。 [单选题] *

A.乳酸 ✓

B.醋酸

C.柠檬酸

D.碳酸

84 . (单选题) 干酪制作, 发酵剂降解蛋白质。发酵剂中的某些微生物可以产生相应的分解酶分解蛋白质、脂肪等物质才是高制品的营养价值, 并且还可形成制品特有的: () [单选题] *

A.色素物质

B.凝固剂

C.酒精

D.芳香风味。

85 . (单选题) 干酪发酵生产厂多使用专门机构生产的 () 或混合菌种发酵剂。 [单选题] *

A.冻干粉末状单菌

B.斜面菌种

C.标准菌株

D.工作菌株

86 . (单选题) 下列不属于食糖防腐作用机理的是 () [单选题] *

A.降低水分活度

B.产生高渗透压

C.使溶液中的氧气浓度降低

D.生理毒害作用

87 . (单选题) 西式肉制品一般采用的腌制方法是 () [单选题] *

A.干腌法

B.湿腌法

C.混合腌制法

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/227146024045006041>