

《食品智能加工技术》

【单选题】

1.下列哪一项不属于单糖（ ）。

A 葡萄糖

B 果糖

C 半乳糖

D 乳糖

2.下列哪一项属于多糖（ ）。

A 淀粉

B 蔗糖

C 乳糖

D 麦芽糖

3.溶解后的淀粉遇到碘可变成什么颜色（ ）。

A 红色

B 黄色

C 蓝色

D 黑色

4.就食品杀菌而言，真正威胁的微生物是（ ），一般将其作为杀菌对象。

A 细菌

B 酵母菌

C 霉菌

D 病毒

5.食品包装的目的包括（ ）。

A 保护商品

B 方便运输

C 促进销售

D 以上均是

6.导致食品不安全的因素包含 ()

A 细菌

B 农药残留

C 食品添加剂

D 以上均是

7.滴定时,要观察滴落点周围(),不要去看滴定管上的刻度变化。

A 滴定管的变化

B 透明度的变化

C 颜色的变化

D 液面高度变化

8.()指示剂在碱性溶液中为红色。

A 石蕊

B 酚酞

C 甲基橙

D 草酚蓝

9.用万分之一电子天平称量时,下列数据记录正确的是()。

A 12.34g

B 12.3456g

C 12.345g

D 12.34567g

10.下列属于果汁生产原料的是()。

A 芹菜

B 黄瓜

C 苹果

D 番茄

11.溶液配制的主要步骤：()。

A 称量→计算→溶解→定容

B 计算→称量→溶解→定容

C 溶解→称量→计算→定容

D 计算→溶解→称量→定容

12.下列哪种()制品不属于传统烟熏类肉制品。

A 火腿

B 香肠

C 板鸭

D 烧鸡

13.添加()到食盐中，使其成为具有预防人体甲状腺肿大作用的强化食品。

A 钙

B 铁

C 碘

D 镁

14.儿童缺乏易患佝偻病的矿物质是()。

A 钙

B 镁

C 铁

D 锌

15.下列选项中，（ ）能促进钙的吸收。

A 维生素 A

B 维生素 C

C 维生素 D

D 维生素 E

16.下面哪种食品是有毒食品不宜食用（ ）。

A 发芽的土豆

B 未彻底煮熟的四季豆

C 发霉的花生

D 以上都是

17.食品标签上非强制标识的项目是()。

A 保质期

B 生产日期

C 详细的厂址及企业名称

D 食用方法

18.以下哪种烹调方式容易产生致癌物质()。

A 蒸

B 煮

C 炸

D 炖

19.准确量取溶液 2.00mL 时，应使用的仪器为()。

A 量筒

B 移液管

C 液管

D 锥形瓶

20.将食品中的一部分水排除的过程称为()。

A 烘烤

B 油炸

C 烟熏

D 干燥

21.在面包生产中加入少量(),作为酵母发酵的主要能量来源,有助于酵母的繁殖与发酵。

A 盐

B 糖

C 油

D 蛋

22.()具有防止坏血病的功能,同时具有美白、抗氧化作用,且有酸味,故也称抗坏血酸。

A 维生素 A

B 维生素 C

C 维生素 D

D 维生素 E

23.下列选项中,属于矿物元素的是()。

A 碳

B 氢

C 氧

D 钙

24.若缺乏()矿物质,易患营养性贫血。

A 钙

B 硒

C 铁

D 锌

25.以下食物中，（ ）富含铁。

A 大米

B 鸡蛋

C 牛奶

D 猪肝

26.根据（ ）含量变化，可以比较准确地判断果实的成熟度。

A 糖酸比

B 蛋白质

C 维生素

D 矿物质

27.味精是肉制品加工中常用的鲜味剂，其中的主要成分是（ ）。

A 谷氨酸钠

B 肌酸钠

C 鸟酸钠

D 肌精

28.面粉、糖粉、苏打粉、泡打粉必须在使用前用（ ）去除因贮存不当而出现的结块，否则会影响产品的质量。

A 面棍

B 刀具

C 网筛

D 搅拌器

29.冰箱中冷藏室温度大约是（ ）。

A 4°C

B -18°C

C 10°C

D -24°C

30.以下属于果蔬加工制品的是（ ）。

A 果汁

B 果酱

C 水果罐头

D 以上均是

31.下列哪一项不属于西式肉制品（ ）。

A 香肠

B 火腿

C 烟熏

D 培根

32.蛋糕制作中蛋白打发主要利用了（ ）的加工特性。

A 凝固性

B 起泡性

C 乳化性

D 胶凝性

33.以下不属于乳制品的是（ ）。

A 酸奶

B 奶酪

C 奶粉

D 蛋糕

34.以下（ ）是禽蛋新鲜度的特殊鉴定方法。

- A 感官鉴定法
- B 理化鉴定法
- C 微生物鉴定法
- D 灯光透视鉴定法

35.皮蛋形成是各种辅料共同作用的结果，但主要是()起作用的结果。

- A 茶叶
- B 硫酸铜
- C 生石灰
- D 盐

36.动物性水产品的（ ）中含有丰富的维生素 A 和维生素 D。

- A 肌肉
- B 肝脏
- C 骨骼
- D 鳞

37.下列果蔬中不耐储藏，适于加工果酱和果汁的是（ ）。

- A 马铃薯
- B 草莓
- C 苹果
- D 梨

38.体育锻炼后补充水分最好用（ ）。

- A 白开水
- B 糖盐水
- C 稀饭

D 纯净水

39.河豚毒素含量最高的为河豚鱼的（ ）。

A 卵巢

B 皮肤

C 肝脏

D 眼睛

40.以下营养素中，（ ）不提供能量。

A 碳水化合物

B 脂肪

C 蛋白质

D 维生素

41.泡菜加工过程中,微生物发酵最主要作用是()。

A. 乳酸发酵

B. 醋酸发酵

C. 丁酸发酵

D. 有害酵母发酵

42.()可提供果蔬中的涩味。

A. 单宁

B. 有机酸

C. 还原糖

D. 色素

43.面筋存在于()。

A. 面粉之中

B. 面团之中

- C. 面粉和面团中均存在
- D. 面粉和面团中均不存在

44.蛋白质完全水解的产物是()。

- A. 肽
- B. 脂肪酸
- C. 氨基酸
- D. 蛋白胨

45.下列不能作为食品原料的物质是()。

- A. 吊白块
- B. 鸡精
- C. 白砂糖
- D. 淀粉

46.在蛋粉的贮藏过程中,由于磷脂中()的氧化,会导致全蛋粉产生异味。

- A. 脂肪酸
- B. 磷
- C. 蛋白质
- D. 脂蛋白

47.一般情况下,牛.羊宰前断食时间为()

- A. 12 小时
- B. 24 小时
- C. 36 小时
- D. 72 小时

48.酸乳与原料乳相比较,增加的成分是()。

- A. 蛋白质
- B. 脂肪

C. 乳酸

D. 乳糖

49.()是哺乳动物中一种特有的化合物。

A. 乳糖

B. 果糖

C. 淀粉

D. 蔗糖

50.果蔬汁的糖度测定采用()测定。

A. pH 计

B. 分光光度计

C. 折光仪

D. 乳汁计

【多选题】

1、在下列肉制品中属于干制品的是()

A、牛肉干

B、猪肉松

C、鸡肉脯

D、香肠

2、下列属于化学膨松剂的是()。

A、碳酸氢钠

B、碳酸氢铵

C、酵母

D、泡打粉

3、下列哪些肉制品不属于腌腊制品()。

- A、火腿肠
- B、牛肉干
- C、腊肉
- D、北京烤鸭

4、味精是肉制品加工中常用的鲜味剂,下列不属于味精主要成分的是()。

- A、谷氨酸钠
- B、肌苷酸钠
- C、鸟苷酸钠
- D、呈味核苷酸二钠

5、原料的硬化处理是为了提高果肉的硬度,增加耐煮性,防止软烂,下列属于的硬化剂是()。

- A、石灰
- B、明矾
- C、柠檬酸
- D、葡萄糖酸钙

6、下列属于干肉制品的是()。

- A、肉干
- B、肉桂
- C、肉脯
- D、肉松

7、下列哪些属于食品的基本营养成分? ()

- A. 蛋白质
- B. 脂肪
- C. 碳水化合物
- D. 食品添加剂

8. 在肉类智能加工中,为了保障产品安全,可能采用的非热杀菌技术有? ()

- A. 紫外线杀菌

B. 超高压杀菌

C. 臭氧杀菌

D. 高温蒸煮杀菌

9. 下列哪些因素可以导致食品的腐败变质？（ ）

A. 微生物的生长繁殖

B. 食品自身酶的作用

C. 昆虫、寄生虫的侵害

D. 氧化反应

10. 食品腌渍保藏的原理主要包括（ ）

A. 渗透作用导致微生物细胞脱水

B. 降低食品的水分活度

C. 高浓度盐或糖对微生物有抑制作用

D. 彻底杀灭所有细菌芽孢

11. 油脂在食品加工和储存中可能发生的不利变化有（ ）

A. 酸败

B. 糊化

C. 水解

D. 美拉德反应

12. 食品标签上强制标示的内容通常包括（ ）

A. 食品名称

B. 配料表

C. 净含量和规格

D. 生产日期和保质期

13. 在面制品（如面包）加工中，面粉中的面筋所起的主要作用有（ ）

A. 形成产品的骨架结构

B. 保持气体，使面团膨胀

C. 提供甜味

D. 决定面团的弹性和韧性

14. 食品加工车间个人卫生规范通常包括（ ）

A. 进入车间前穿戴清洁的工作服、帽、鞋

B. 按规定进行洗手消毒

C. 佩戴首饰进行操作

D. 不在车间内吸烟、饮食

15. 下列哪些设备属于食品加工中的热加工设备？（ ）

A. 夹层锅

B. 杀菌釜

C. 超高压处理设备

D. 微波炉

16. 下列哪些属于食品的酶促褐变反应的必要条件？（ ）

A. 多酚类物质

B. 多酚氧化酶

C. 氧气

D. 高温高压

17. 食品加工中“均质”处理的主要目的有（ ）

A. 杀灭所有微生物

B. 将大的脂肪球破碎成小颗粒，防止上浮

C. 使产品成分分布更加均匀，口感细腻

D. 提高产品的稳定性，延长货架期

18. 食品包装的主要功能包括哪些？（ ）

A. 保护食品，防止污染和损坏

B. 方便食品的储存、运输和销售

C. 传递产品信息，吸引消费者

D. 无限期延长食品的保质期

19. 食品智能加工技术的发展趋势主要包括哪些？（ ）

- A. 生产的自动化和无人化
- B. 管理的信息化和数字化
- C. 产品的个性化和定制化
- D. 资源的节约化和环保化

20. 作为一名食品智能加工技术专业的学生，应具备的基本职业素养包括（ ）

- A. 严谨的科学态度和强烈的食品安全意识
- B. 熟练的操作技能和设备维护能力
- C. 良好的团队协作和沟通能力
- D. 对食品行业的热爱和责任心

【判断题】

- 1.罐头的顶隙是为了调节净重而设置的。（）
- 2.酸奶制作过程中,必须严防杂菌污染。（）
- 3.食盐的加入可蛋清中的蛋白质结构发生变化,蛋黄球颗粒破裂,形成出油起沙的特性。（）
- 4.腊肉是以鲜肉为原料,经过腌制.烘烤等加工工艺生产而成的一类腌腊制品。（）
- 5.由于挤乳前后的污染.不及时冷却和器具的洗涤杀菌不完全等原因,使鲜乳被大量微生物污染,以致不能用作加工乳制品的原料。（）
- 6.食盐在肉品加工中起调味.防腐保鲜.高浓度使用使肉失水,低浓度使用提高肉的保水性等作用。（）
- 7.搅拌型酸乳的加工特点是在发酵过程中不断的搅拌。（）
- 8.喷雾干燥降速阶段,水分蒸发速度大于乳滴内部水分的扩散速度,水蒸汽在微粒内部形成,乳中的结合水部分地被除掉。（）
- 9.发酵乳就是酸奶。（）
- 10.抗生素超标的牛乳,可以用来加工酸牛乳。（）
- 11.肌纤维的粗细随动物的种类.年龄.营养状况.肌肉活动情况不同而有所差异,这会影响到肉的嫩度。（）

- 12.乳中干物质主要是脂肪,蛋白质,乳糖,维生素,矿物质及微量元素等,乳中干物质含有乳的全部营养成分,乳中干物质的含量代表乳的营养价值。()
- 13.当多种月饼产品混合装一盒时,生产日期以最迟生产的月饼生产日期为准。()
- 14.果蔬加工原料质量的好坏时决定成品质量的重要因素。()
- 15.实验室工作中水银温度计破裂后,收集起来的汞倒入下水道。()
- 16.肉脯加工中腌制的目的一是入味,二是使肉中盐溶性蛋白质尽量溶出,便于在摊筛时使肉片之间粘连。()
- 17.食品生产用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。()
- 18.可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。()
- 19.在果蔬加工过程中,与食品接触的设备和容器等可用铁质材料。()
- 20.乙烯是一种植物激素,会加速果实的后熟衰老。()
- 21.巴氏杀菌乳与灭菌乳的保质期时间相同。()
- 22.容器的大小及形状不影响食品的加热效果。()
- 23.油脂经高温油炸后会产生大量饱和与不饱和醛类等挥发性物质,不利于人体健康。()
- 24.长江流域梅雨季节,粮食、物品容易发霉,主要是因为空气湿度太大的缘故。()
- 25.烟熏具有改变食品风味的作用,但不具备防腐抑菌的作用。()
- 26.防腐剂应用于食品加工过程的卫生和安全控制。()
- 27.果蔬在热水中进行漂烫可以钝化酶的活性。()
- 28.碳酸饮料是指充有二氧化碳气体软饮料的总称。()
- 29.一般的食品干藏处理可以将食品中的水分含量降低到零。()
- 30.食品生产企业应当具有合理的设备布局和工艺流程,防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染,避免食品接触有毒物、不洁物。()