

2022 年 4 月高等教育自学考试全国统一考试

食品工艺学

(课程代码 02520)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用 2B 铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题: 本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. 按照《中华人民共和国食品卫生法》规定, 按照狭义的划分, 以下属于加工食品种类的是

A. 沙丁鱼	B. 纯净水
C. 苹果	D. 稻谷
2. 以下饮料种类中, 杀菌强度最低的是

A. 茶饮料	B. 蛋白饮料
C. 果汁饮料	D. 碳酸饮料
3. 在牛乳的加工工艺中, 能降低牛乳的脂肪颗粒大小, 提高其稳定性的工艺是

A. 冷却	B. 浓缩
C. 均质	D. 杀菌
4. 果蔬冻藏后果实软化的原因是

A. 果胶的水解	B. 蛋白质的水解
C. 淀粉的水解	D. 微生物的作用
5. 以下需要进行发酵工艺生产的肉制品是

A. 双汇火腿肠	B. 金华火腿
C. 广式香肠	D. 四川腊肉
6. 以下含油量最高的食品是

A. 方便面	B. 挂面
C. 通心面	D. 米粉

7. 下列不属于制作挂面的原辅料的是

A. 面粉	B. 水
C. 酵母	D. 面质改良剂
8. 果酱类罐头的原料要求中, 要求含量高的成份是

A. 蛋白质	B. 维生素
C. 糖含量	D. 果胶
9. 可最大限度地保持各种原料肉原有风味特点的罐头是

A. 清蒸类罐头	B. 调味料罐头
C. 腌制类罐头	D. 香肠类罐头
10. 食品生产企业废水中的酸碱主要来源于

A. 原料清洗	B. 食品添加剂的使用
C. 不被利用的原料	D. 设备清洗用水

二、多项选择题: 本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的, 请将其选出, 错选、多选或少选均无分。

11. 食品工艺学的学习需要了解 and 掌握的基础知识包括

A. 食品化学	B. 食品微生物
C. 食品工程原理	D. 食品添加剂
E. 食品法规与标准	
12. 以下属于碳酸饮料装瓶前必需的工艺流程有

A. 糖浆调和	B. 碳酸化
C. 水处理	D. 杀菌
E. 混合调配	
13. 影响速冻果蔬产品品质的因素有

A. 原料品质	B. 包装
C. 冻藏温度	D. 酶活性
E. 冻藏时间	
14. 肉制品加工中的腌制方法主要有

A. 冷却法	B. 干腌法
C. 注射法	D. 湿腌法
E. 蒸煮法	
15. 影响面团发酵的主要因素有

A. 糖类	B. 酵母
C. 水分	D. 温度
E. 面粉	

三、判断题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。

16. 食品工艺学是一门将基础科学应用于食品原材料、处理、包装、贮存、加工的科学。
17. 混浊型苹果汁的加工过程中需要添加果胶酶来保证产品的稳定性。
18. 茶粉属于固体饮料。
19. 超微果蔬粉只能通过干燥脱水粉碎制得。
20. 低温肉制品的杀菌温度需要达到 100℃ 以上。
21. 米粉成型主要靠蛋白质形成的网络结构。
22. 软罐头不能进行热杀菌。
23. 腐乳在制作过程中需要利用霉菌的作用。
24. 醋的生产需要淀粉糖化后才能进行。
25. 食品工业中噪声的处理无需特别考虑。

第二部分 非选择题

四、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

26. 食品工艺学所研究的内容包括各类食品的_____过程以及过程中每个环节的具体方法。
27. 果蔬汁及其饮料通常有_____和冷灌装两种灌装方法。
28. 可用于发酵果蔬汁饮料生产的菌种有_____、醋酸菌与酵母菌。
29. 干酪风味质构的形成主要依靠添加的_____的作用下，将乳中的蛋白质凝固或部分凝固完成。
30. 蔬菜采用盐腌，按照用盐方式的不同，可分为_____、湿腌法和混合腌制法。
31. 水产品的速冻过程要求其在-30℃ 及以下快速冻结，产品中心温度在 20~30min 内降低到_____。
32. 饼干的成型方法大抵分为两类：一类是_____，一类是面浆成型。
33. 面包发酵传统而经典的方法包括_____和二次发酵法。
34. 肉制品调味类罐头按照烹调方法和加入的配料不同可分为_____、五香、茄汁、咖喱等品种。
35. 食品工业噪声在传播过程中首先要对_____进行控制。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 一次灌装工艺
37. 巴氏杀菌乳
38. 膨化食品

39. 罐头食品
40. 酿造酱油

六、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

41. 简要说明饮料工厂用水的分类及其要求。
42. 简述豆腐加工过程中主要的凝固剂种类，并任意列举其中两类说明其凝固的机理。
43. 简述果蔬加工产品的分类。
44. 简述灌肠生产过程中常见的质量问题。
45. 简述果酱类罐头的生产工艺流程。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

46. 以苹果为例，论述果蔬干制品的一般加工工艺流程及工艺要点。
47. 论述饼干冷却的过程及其需要注意的事项。