

浙江省2009年10月高等教育自学考试食品商品学试题自考

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/647/2021_2022__E6_B5_99_E6_B1_9F_E7_9C_812_c67_647425.htm

浙江省2009年10月高等教育

自学考试 食品商品学试题 课程代码：01964一、名词解释(

本大题共5小题，每小题3分，共15分)1.碳酸饮料2.肉的自溶3.

酸乳4.天然蒸馏酒5.农药残留二、判断题(本大题共10小题，

每小题1分，共10分)判断下列各题，正确的在题后括号内打

“ ”，错的打“×”。1.食用菌是指人类食用的真菌、藻

类食品。()2.酿造啤酒的主要原料有：大麦、酒花、辅助原

料、啤酒酵母、水。()3.重制奶油：用稀奶油或奶油经过加

热熔融，除去蛋白质和水分制成。()4.鲜蛋的细菌检验根据

检验项目可进行细菌总数测定、大肠菌群检验。()5.半干黄

酒含糖分为0.010.03g/ml。()6.干黄酒含糖量小于1.00g/100ml

。()7.珠茶加工是不需要高温杀青的。()8.香菇、木耳等食用

菌类不属于蔬菜类。()9.绿茶为不发酵茶，一般经过杀青、

揉捻、干燥三个工序。()10.小麦可分为以下6种：白色硬质小

麦、白色软质小麦、红色硬质小麦、红色软质小麦、混合硬

质小麦、混合软质小麦。()三、填空题(本大题共16小题，每

空1分，共32分)请在每小题的空格中填上正确答案。错填、

不填均无分。1.菜果的干物质中最主要成分

是_____，包括糖、淀粉、_____

和半纤维素。2.根据乳中微生物的来源可以将乳的污染分

为_____污染和_____污染。3.人体

优质蛋白、脂肪、_____、B族维生素和矿物质的主要

来源是_____食品。4.制糖主要原料

是_____、_____。5.pH和酸度是牛乳质量的一项重要指标。正常牛乳的pH值为_____、酸度为_____T。6.水产品中真菌性污染主要是_____和_____的污染。7.茶叶中的生物碱主要是_____、茶碱和_____三种。8. 畜禽肉中己烯雌酚残留测定，按GB/T14931.2-94，用HPLC方法。取样5g时最小检出量为_____，最小检出浓度为_____。9.植物油脱臭是在_____条件下将_____通过油脂而带走一些异味物质。10.乳中酶的主要来源是由_____分泌和_____生长繁殖产生。11.白酒中的有机酸主要是指_____、丁酸、_____和乳酸。12.酱香型酒，主香成分是挥发性的_____化合物，还含有_____和多元酚等，以茅台酒为代表又称茅香型。13.猪肉的感官检验包括色泽、_____、弹性、气味、_____等方面进行判断。14.乳中掺假可以通过比重变化来判定，正常的牛乳在20℃时的平均比重为_____，其变动范围为_____，当比重下降时，乳中有掺水可能。15.碳酸法是澄清糖汁方法之一，在石灰法基础上，加入_____，用于去除原糖中的杂质，并吸附水中的_____，再经过滤，是我国甜菜糖厂广泛采用的方法。16.乌龙茶的初制过程如下：_____、做青、_____、揉捻、干燥等五大工序。四、简答题(本大题共6小题，每小题5

分，共30分)1.果蔬汁生产中果汁的浓缩一般采用哪几种方法？2.挥发性盐基氮的测定原理。3.绍兴酒的原料有哪些?作用是什么？4.绿茶加工中杀青的目的。5.酸乳的感官鉴定有哪些内容？6.有机食品五、论述题(本大题13分)试论述钙、铁在人体中的功能及主要生物来源。百考试题收集整理更多信息请访问:百考试题自考论坛，百考试题自考网校，百考试题在线题库 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com