

浙江省2009年1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_647426.htm 浙江省2009年1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.膳食纤维 2.挥发性盐基氮 3.K值测定 4.碳酸饮料 5.黄曲霉毒素 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.蔬菜在体内的最终代谢产物呈碱性，故称“碱性食品”，对维持体内的酸碱平衡起重要作用。()

2.肉中的脂肪酸主要是：油酸、亚油酸、棕榈酸等。()

3.蛋白质是肉类中最主要的成分。()

4.水产品的农药污染源主要来源于农田施用农药后水质的污染。()

5.按酒中含糖浓度，可分为甜型酒、半甜型酒、半干型酒、干型酒四类。这种分类方法通常是对黄酒、葡萄酒而言。()

6.酒曲又称曲子，是淀粉原料的糖化剂。酒曲中存在的糖化菌(或酶)能把淀粉水解为可发酵糖，并有一定的发酵作用。()

7.发酵是功夫红茶品质形成的关键工序，在发酵过程中生物碱类化合物深度氧化，叶色发红，青涩味减少。()

8.大小是果品分级的项目，常以果实的纵切面直径(cm)表示。()

9.谷物的基本结构：一般由谷壳、表皮、糊粉层、胚乳和胚五个部分组成。()

10.磷脂广泛存在于动植物油脂中，是一类不被皂化的结晶型中性醇，熔点很高，其性质和胆甾醇类似。()

三、单项选择题(本大题共16小题，每小题2分，共32分)在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。 1.

下面哪个城市不是火腿的著名产地？()A.金华 B.如皋 C.宣威 D.郑州 2.下面哪一类不属于干肉制品？()A.牛肉干 B.火腿 C.肉松 D.烤牛肉 3.下列哪种细菌不是引起水产品污染的主要细菌？()A.假单胞菌属 B.黄杆菌属 C.沙门氏菌属 D.弧菌属 4.下列哪种酒属于配制酒？()A.黄酒 B.药酒 C.啤酒 D.葡萄酒 5.下列哪种酒不属于低度酒？()A.白兰地 B.葡萄酒 C.啤酒 D.黄酒 6.下列哪项不属于绿茶的加工工艺？()A.杀青 B.揉捻 C.发酵 D.干燥 7.毛茶着色是为了掩盖色泽上的缺点，下列哪种茶叶中易发现着色茶？()A.绿茶 B.红茶 C.黑茶 D.白茶 8.有关碳酸饮料中二氧化碳的作用，下面哪项说法不正确？()A.提高饮料的透明度 B.抑制微生物生长，延长产品的货架期 C.提高碳酸饮料的杀口感 D.突出各种汽水特殊香气的作用 9.下列哪项不是国内外作为果汁原料的主要水果？()A.柑橘 B.苹果 C.葡萄 D.草莓 10.萝卜和白菜应分别归入下列何种蔬菜类型？()A.根菜类和茎菜类 B.根菜类和叶菜类 C.根菜类和花菜类 D.果菜类和叶菜类 11.按照我国商业经营习惯可以把红枣和哈密瓜干分别归为下列哪种果品类型中？()A.鲜果和瓜类 B.干果和鲜果加工制品 C.干果和瓜类 D.鲜果和鲜果加工制品 12.下面哪一项不是菜果分级的基本质量指标？()A.形状 B.大小 C.重量 D.成熟度 13.谷类粮食根据加工特点的不同，可分为制米类和制粉类，下面哪项属于制米类谷物？()A.稻谷和小麦 B.高粱和粟谷 C.玉米和大麦 D.燕麦和荞麦 14.维生素E广泛存在于粮谷种子的哪个部位？()A.表皮 B.糊粉层 C.胚乳 D.胚 15.橄榄油属于下列哪种类型的油脂？()A.干性油 B.半干性油 C.非干性油 D.其他类油 16.下列哪一类油脂的数量是油脂中最多的类型？()A.月桂酸类 B.油酸亚油酸类 C.亚麻酸油类 D.共轭酸油类

四、简答题（本大题共5小题，每小题6分，共30分）1.食品按来源进行分类可以分为哪些大类？2.简述蛋的感官检验。3.简述食糖生产的基本过程。4.简述香烟原料的加工工序及香烟的制作工序。5.简述食品中农药残留对人体的危害及有机氯农药六六六的检测。

五、论述题（本大题13分）请阐述鲜乳的生物性污染。

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