

浙江省2008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_647427.htm

浙江省2008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.碱性食品2.方糖3.碳酸

饮料4.冰蛋5.酿造酒 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.食品的营养成分包括碳水化合物、蛋白

质、脂类、维生素、矿物质。（）2.鲜乳的腐败变质主要是由

引起酸败的细菌所导致的。（）3.白酒的香气是通过人们的嗅

觉来检验的。白酒的香气可分为溢香、喷香和留香。（）4.各

类卷烟按烟丝的色泽、香味、杂气、刺激、余味5方面进行感

官评级。（）5.茶叶中的苦涩味来自于氨基酸。（）6.在果蔬中，

凡含有黄、橙黄、橙红等色泽的菜果，均富含胡萝卜素。（

）7.红茶初制过程中的四道工序为萎凋、揉捻、发酵和干燥。（

）8.大豆所含的脂肪酸主要由不饱和脂肪酸的甘油酯所构成，

有很高的营养价值。（）9.将牛油掺入猪油中，属食油掺假中

以低价食用油脂掺入高价食用油脂的一种。（）10.谷物的结构

基本相似，一般由谷壳、表皮、糊粉层、胚乳和胚五个部分

组成。（）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.比较科学地表达食品中所含水分的办法是用（）A.水分

重量 B.水分活度 C.百分含量 D.固液比例 2.白酒的酒度是以下

列哪一项方法表示的？（）A.重量百分比B.体积百分比C.T度 D.

波美度 3.干型黄酒的含糖量为()A. 5g/升 B.5~30g/升
C.30~100g/升D. 100g/升 4.白酒五粮液的香型属()A.清香型 B.
浓香型C.酱香型 D.米香型 5.绿茶属于()A.不发酵茶 B.发酵
茶C.半发酵茶 D.微发酵茶 6.蔬菜的分类中，下列哪项不属于
茎菜类？()A.茼蒿 B.冬笋 C.生姜 D.胡萝卜 7.柑桔类产品中含
有比较多的有机酸是()A.苹果酸 B.柠檬酸C.酒石酸 D.绿原酸
8.我国商品小麦根据冬种、春种小麦的皮色和粒质分为()A.3
大类B.4大类 C.5大类D.6大类 9.半干性油的碘价一般为()A.
< 80 B.80 ~ 100 C.100 ~ 130 D. > 13010.食品中可能出现的有毒
有害物质污染，占主要地位的是()A.生物污染 B.化学污染 C.
放射性污染D.物理污染 11.下列哪项不是植物性食品提供的主要
营养素？()A.蛋白质 B.碳水化合物C.矿物质 D.脂溶性维生
素 12.下列哪项不是鲜鱼的感官检验指标？()A.鳃B.眼C.肌肉
D.pH值 13.肉在加工成为腌腊制品时，使用的原料中哪种易
与肉中的成分反应生成致癌物质?()A.食盐 B.硝石 C.砂糖 D.调
味料 14.下列各项中，哪一项不是鲜乳的微生物检验指标?()A.
细菌总数 B.大肠菌群 C.病原菌 D.双歧杆菌 15.茶叶中的西湖
龙井属于()A.红茶 B.乌龙茶C.绿茶 D.青茶 16.下列各项中，不
属于微量元素的是()A.铁B.锌C.碘D.钙 四、简答题（本大题
共5小题，每小题6分，共30分） 1.什么是乙烯雌酚？它对人体
有何危害？可采用什么方法检测残留量？ 2.简述肉的腌制
原理。腌制肉类需用哪些原料？ 3.简述绿茶生产中为什么要
进行杀青。 4.简述果蔬汁饮料生产的基本过程。 5.在国际贸易
中，通常用于评定植物油脂品质的主要检验项目有哪些？ 五
、论述题（本大题13分） 什么是矿物质？试述钙、铁在人体
中的功能及其主要生物来源。 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