

浙江省2010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_647737.htm 浙江省2010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.碱性食品2.肉的成熟3.

乳饮料4.乳粉5.蒸馏酒二、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.构成和修复组织、构成生理活性物质、供给能量、抗氧化作用是蛋白质的生理功能。（）2.兽药

在动物体内的超标可能并不影响动物的健康，所以人如果食用这些动物产品后，就不会造成危害。（）3.乳中酶的主要

来源是由乳腺分泌和微生物生长繁殖产生。（）4.奶油是把乳经分离后所得的稀奶油再经成熟、搅拌、压炼而制成的乳

制品，也称为黄油。（）5.蛋的感官检验主要凭借检验人员的听觉、触觉、嗅觉来鉴定蛋的质量。（）6.甜型酒（黄酒

）含糖是10g/100ml以上。（）7.大曲酒，以大曲为糖化发酵剂，大曲的原料主要是小麦、大麦，加上一定数量的碗豆。

大曲又分为中温曲、高温曲和超高温曲。一般是固态发酵，大曲酒所酿的酒质量较好，多数名优酒均以大曲酿成。（

）8.黄茶是经过发酵的茶。（）9.茶多酚是茶叶中30多种多酚类物质的总称。（）10.蔬菜种类繁多，大多数为陆地栽培，

也有一些是水生蔬菜。（）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.新鲜的牛乳是一种_____或稍

带_____的不透明液体。2.畜禽肉的化学成分主要包

括蛋白质、水分、脂肪、_____、碳水化合物、_____和其他的一些微量成分（含氮浸出物、乳酸等）等。3.猪肉中己烯雌酚残留测定用高效液相色谱(HPLC)方法。取样5g时最小检出量是_____，最小检出浓度_____。4.食糖根据加工程度不同，可分为_____、_____和再制糖。5.蔬菜、水果主要提供_____、碳水化合物、脂肪、大部分_____和矿物质。6.鱼类的生活环境是有细菌的，所以鱼类的体表、_____及_____等都有一定数量的微生物存在。7.淀粉是粮食中含量最多和重要糖类，淀粉分子结构有_____和_____两种。8.按植物油脂以碘价的高低作为分类，将油脂分为_____、半干性油、_____三类。9.绿茶为不发酵茶，一般经过_____、揉捻、_____三个加工工序。10.乌龙茶做青的制法主要通过做青擦破叶边缘_____，促进_____变，形成红色镶边。11.晒烟是在烤房内利用_____或其他方式_____调制的烟叶，是卷烟工业的主要原料。12.植物油脂的检验项目中，皂化值是完全皂化_____油脂所需_____的mg数。13.植物油加工中，脱色是在毛油中加入一定量的_____和_____而吸附除去色素的过程。14.名酒和优质酒，不仅应有溢香，还应有较好的_____和_____，白酒中不应有异味，糠味和腐臭味。15.低筋面粉的蛋白质含量在_____之间，为制作_____的主要原料之一。16.啤酒发酵分为_____和_____两个阶段。

四、简答题(本大题共6小题，每小题5分，共30分)1.残留农

药是如何传递给人、畜？2.为什么用水果生产果蔬汁榨汁前需加热？3.龙井茶的质量特征。4.茶叶加工中揉捻的目的。5.辐照食品。6.消毒乳的变质。五、论述题(本大题13分)茶鲜叶中对茶叶内质影响最大的化学成分有哪四类？各有何主要特性？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