

乳品加工模拟试卷-1(理论部分)

注 意 事 项

1. 请首先按要求在试卷的标封处填写你的姓名,考号和所在单位的名称。
2. 请仔细阅读各种题目的回答要求,在规定的位置填写您的答案。
3. 不要在试卷上乱写乱画,不要在标封区写无关内容。

	第一题	第二题	第三题	第四题	总分	总分人
得 分						

一、填空题(将你认为正确的答案写于横杠上。每题 2 分,满分 20 分)

- 1、测得牛乳中干物质含量为 12%,脂肪含量为 3%,那么非脂乳固体是 () %。
- 2、酪蛋白在牛乳中以 () 复合体存在。
- 3、正常牛乳的酸度 () °T。
- 4、牛乳经高温长时间加热,易产生褐变反应,主要是 () 反应。
- 5、挤出后的牛乳应立即冷却到 () °C。
- 6、“乳糖不耐证”是因为人体内缺少了 ()。
- 7、乳中除去水和气体之外的物质称为 ()。
- 8、蛋白质分子和不溶性盐(主要是磷酸钙络合物)形成 ()。
- 9、酪蛋白是典型的含 () 蛋白质。
- 10、牛乳也是一种特别容易酸败的食品,牛乳中的乳糖在细菌酶作用下乳糖分解产生 ()。

二、选择(选择正确答案,将相应的字母填入题内的括号中。每题 2 分。满分 20 分)

- 11、乳糖在牛乳中以 () 种状态存在。
(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4
- 12、均质的主要目的是 ()。
(A) 使物料混合更均匀 (B) 有效的防止脂肪上浮
(C) 使牛乳色泽更白 (D) 使物料风味更加一致
- 13、巴氏杀菌乳生产中采用的杀菌方法是 ()。
(A) 低温长时 (B) 高温短时 (C) 超高温瞬时 (D) 包装后灭菌

- 14、双效降膜式蒸发器中，一效加热器使用的热源是（ ）。
- (A) 生蒸汽 (B) 一效的二次蒸汽 (C) 二效的二次蒸汽 (D) 生蒸汽和一效的二次蒸汽
- 15、制备中间发酵剂最好选择（ ）。
- (A) 优质的原料乳 (B) 合格脱脂乳 (C) 合格的复原乳 (D) 合格的乳清
- 16、加入（ ）的主要目的是为了使其干酪在成熟过程中能抑制产气菌的生长繁殖。
- (A) CaCl_2 (B) NaCl (C) 硝酸盐 (D) 防霉剂
- 17、制造乳糖的主要原料是（ ）。
- (A) 牛奶 (B) 稀奶油 (C) 乳清 (D) 脱脂乳
- 18、在酪蛋白胶束表面的是（ ）。
- (A) α_s -酪蛋白 (B) κ -酪蛋白 (C) β -酪蛋白 (D) γ -酪蛋白
- 19、加热后给牛乳带来蒸煮味的是（ ）变性。
- (A) κ -酪蛋白 (B) α -乳白蛋白 (C) β -乳球蛋白 (D) 血清白蛋白
- 20、均质机属于（ ）。
- (A) 离心泵 (B) 往复泵 (C) 螺杆泵 (D) 齿轮泵
- 21、正常牛乳的自然酸度主要来源于（ ）。
- (A) 蛋白质 (B) 气体 (C) 脂肪 (D) 磷酸盐、柠檬酸盐
- 22、用喷雾干燥生产奶粉，大部分水分的除去在（ ）。
- (A) 预热段 (B) 恒速干燥段 (C) 降速干燥段 (D) 流化床内
- 23、干酪的主要成分是（ ）。
- A、Pr 和 Fa B、Pr 和乳糖 C、Fa 和维生素 D、乳糖和维生素
- 24、生产干酪用原料乳的杀菌温度,时间正确的是（ ）。
- A、63℃ 15s B、63℃ 30min C、71—75℃ 30min D、70—75℃ 15min
- 25、干酪加盐的作用不包括（ ）。
- A、改善干酪风味 B、调节乳酸发酵程度 C、抑制腐败, M 生长 D、排出乳清
- 26、干酪成熟过程中风味的生成不包括（ ）因素。
- A、Pr 分解产生的 Aa B、Fa 分解产生的低级脂肪酸
C、乳酸菌发酵产生的丁二酮 D、乳酸与酪 Pr 形成酪蛋白形成的乳酸盐
- 27、用于发酵稀奶油的菌种不包括（ ）
- A、嗜柠檬酸链球菌 B、保加利亚乳杆菌 C、副嗜句柠檬酸链球菌 D、J=酮乳链球菌

- 28、下列不属于稀奶油成熟的目的是（ ）
- A、使搅拌操作顺利进行 B、保证奶油不致过软及含水
C、防止乳汁损失 D、使稀奶油中乳汁含量增加
- 29、下列不属于稀奶油成熟程度不定时的影响（ ）
- A、搅拌时间延长 B、奶油团粒松软 C、油脂损失增加 D、压炼困难
- 30、下列稀奶油成熟时,成熟温度,成熟时间,硬化程度组合正确的是（ ）
- A、3℃ 6—8h 60%—70% B、6℃ 6—8h 60—70%
C、6℃ 6—8h 45—55% C、8℃ 8—12h 45—55%

三、判断（将判断结果填入括号中，正确的填“√”，错误的填“×”。每题 2 分，满分 20 分）

- 31、（ ）在自然界中乳糖只存在于乳中。
- 32、（ ）牛乳的冰点是测定牛乳是否掺水的唯一可信的参数。
- 33、（ ）双效降膜式蒸发器中只热压泵使用了生蒸汽。
- 34、（ ）奶粉颗粒越大，速溶性越好。
- 35、（ ）牛乳是水包油型，而奶油是油包水型。
- 36、（ ）当牛乳的 PH 调整到等电点 4.6，温度为 20℃时，沉淀下来的一类蛋白质是酪蛋白。
- 37、（ ）乳粉放在真空状态下也能保持颗粒内的空气。
- 38、（ ）每 100g 乳粉中通常含有 10~30 毫升的气体。
- 39、（ ）喷雾干燥中进风机的风压要比排风机的大。
- 40、（ ）乳中除去水之外的物质称为干物质。

四、问答（第 41-44 题。将答案写于题干下。每题 5 分，满分 20 分）

- 41、离心泵在使用时应注意些什么？
- 42、写出巴氏杀菌乳的工艺流程。
- 43、写出搅拌型酸牛乳的工艺流程。
- 44、真空浓缩设备由那些部件组成？各自的主要作用是什么？



乳品加工工模拟试卷-1 参考答案

一、1、9 2、酪蛋白酸钙-磷酸钙 3、16-18 4、羧-氨反应(美拉德反应) 5、4

6、乳糖酶 7、干物质 8、悬浮液。 9.磷 10.乳酸

二、11.B 12.B 13.B 14.D 15.B 16.C 17.C 18.B 19.C 20.B 21.D 22.B 23.A

24.B 25.D 26.D 27.D 28.B 29.A 30.C

三、31. √ 32. √ 33. X 34. √ 35. √ 36. X 37. √ 38. √ 39. X 40. X

四、41. (1) 离心泵在启动前必须充满液体;

(2) 经常检查离心泵的轴密封装置是否有损坏;

(3) 注意气蚀、气缚现象。

42. 原料乳 → 验收 → 称量 → 净乳 → 冷却 → 贮存 → 杀菌 → 冷却 → 包装 → 冷藏 → 检验 → 成品

43. 原料乳 → 预处理 → 配料 → 杀菌 → 冷却 → 接种 → 发酵 → 凝乳破碎 → 冷却 → 灌装 → 冷藏 → 检验 → 成品

44. 由加热器、分离器、冷凝器、形成真空系统组成。

加热器:将物料加热沸腾;

分离器:将物料和二次蒸汽分离;

冷凝器:冷凝未效的二次蒸汽;

形成真空系统:抽吸系统内的不凝性气体

