



乳品加工模拟试卷-2(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、牛乳中水分主要以（ ）状态存在。
- 2、乳脂肪是多种（ ）的混合物。
- 3、酪蛋白不是单一的蛋白质，它是由（ ）种蛋白质组成。
- 4、具有抽真空加冷凝的是（ ）。
- 5、牛乳在分离机中分离稀奶油时，稀奶油和脱脂乳的流量比例是（ ）。
- 6、乳清中的主要成分除水分外，主要是（ ）。
- 7、牛乳中含无机含量（ %）。
- 8、. 脂酶经 80℃，20s 加热可以（ ）钝化。
- 9、乳呈白色是因酪蛋白胶束和脂肪球对可见光的（ ）所致。
- 10、一般初乳中含有的特异性（ ）球蛋白，具有抵抗该病毒的感染效果。

二、选择（将相应的字母填入题内的括号中。每题 2 分。满分 20 分）

- 11、在脂肪球膜中起主导作用的是（ ）。

(A) 高熔点甘油三酸酯 (B) 甾醇 (C) 蛋白质 (D) 卵磷脂-蛋白质络合物
- 12、浓乳中的乳糖析出时，析出的是（ ）。

(A) α-含水乳糖 (B) α-无水乳糖 (C) β-乳糖 (D) α-含水乳糖和β-乳糖
- 13、不锈钢中 1Cr18Ni9Ti（ ）元素含量为 9%。

(A) 碳 (B) 铬 (C) 镍 (D) 钛
- 14、从真空状态下抽吸粘稠物料应选择（ ）。

(A) 离心泵 (B) 螺杆泵 (C) 真空泵 (D) 齿轮泵



- 15、乳品厂将牛乳冷却到 4℃，使用的冷却介质是（ ）。
- (A) 自来水 (B) 冷却水 (C) 冰水 (D) 盐水
- 16、测量牛乳酸度简单、常见、准确的方法是（ ）。
- (A) PH 的测定 (B) 滴定酸度 (C) 酒精试验 (D) 刃天青检验
- 17、巴氏杀菌是能有效破坏（ ）菌，但对牛乳的物理和化学性质无明显影响的任何一种牛乳的热处理方法。
- (A) 大肠杆菌 (B) 结核杆菌 (C) 斑疹伤寒菌 (D) 乳酸杆菌
- 18、板式热交换器更适合于（ ）杀菌。
- (A) 低温长时 (B) 高温短时 (C) 超高温瞬时 (D) 超巴氏杀菌
- 19、物料进入板式冷却器先进入（ ）段。
- (A) 冰水冷却段 (B) 冷却水冷却段 (C) 热交换段 (D) 杀菌段
- 20、低酸度酒精阳性乳属于（ ）异常乳。
- (A) 生理 (B) 病理 (C) 化学 (D) 人为
- 21、在牛乳中以胶体溶液存在的是（ ）。
- (A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 乳糖 (D) 盐类
- 22、制备生产发酵剂最好使用（ ）。
- (A) 牛乳 (B) 脱脂乳 (C) 稀奶油 (D) 乳清
- 23、在干酪生产中加入（ ）也具有促进凝乳的作用。
- A、氯化钙 B、硝酸盐 C、氯化钠 D、色素
- 24、干酪素中的主要成分是（ ）。
- A、脂肪 B、酪蛋白 C、乳糖 D、乳清蛋白
- 25、为了使干酪在成熟过程中能抑制产气菌的生长繁殖,加入的是（ ）。
- A、CaCl₂ B、NaCl C、硝酸盐 D、防腐剂
- 26、稀奶油发酵后的作用不包括（ ）
- A、成品增加芳香味 B、脂肪损失减少 C、脂肪含量增加 D、容易搅拌
- 27、奶油粒洗涤的目的不包括（ ）
- A、增加奶油粒得数量 B、除去奶油粒表面的酪乳 C、调整奶油的硬度 D、部分除去异味
- 28、奶油加盐时,一般按（ ）的数量加入
- A、2—2.5% B、1—1.5% C、2.5—3.0% D、3.0—3.5%



29、稀奶油的贮存温度与贮存期有密切关系,下列正确的贮存时间,温度组合 ()
A、2—3 周 10℃ B、6 个月以上 -15℃、6 个月以上 8℃ D、1 年以上 -15℃

30、在用稀奶油生产无水奶油时,菌质机的作用是 ()
A、相转换 B、使水分均质分布 C、使酪乳更容易排 D、加压作用

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、() 一般离心喷雾较压力喷雾生产的奶粉颗粒大。
- 32、() 干酪块型越大越容易成熟。
- 33、() 乳中除去水之外的物质称为干物质。
- 34、() 牛乳是水包油型,而奶油是油包水型。
- 35、() 商业无菌就是绝对无菌状态。
- 36、() 牛乳中的钙都呈溶解状态。
- 37、() 石灰可用于中和稀奶油。
- 38、() 经成熟后,稀奶油中的部分脂肪变为固体结晶状态。
- 39、() 搅拌温度越低,搅拌时间越短。
- 40、() 均质后的稀奶油不能形成奶油粒

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

- 41、齿轮泵有什么特点?
- 42、写出全脂乳粉的工艺流程图。
- 43、对物料杀菌的主要目的是什么。
- 44、真空浓缩有什么优点?

乳品加工工模拟试卷-2 参考答案

一、1、游离水 2、三酸甘油酯 3、4 4、水力喷射器 5、.1: 10

6、乳糖 7、.0.7% 8、完全 9、散射 10、免疫球

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

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

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

四、问答

41、答：齿轮泵体积小，它可以产生较高的压头，流量比较均匀，适合于输送小流量、高粘度的液体，但不能输送含有固体颗粒的物料。

42、原料乳验收→ 预处理 →配料→预热杀菌 →真空浓缩 →喷雾干燥→冷却→包装 →检验 →成品

43、(1) 杀灭乳中的致病菌和有害菌，保证食品安全卫生；

(2) 钝化乳中的酶类。

44、(1) 真空浓缩降低了牛乳蒸发时的沸腾温度，可避免热敏性物料受高温而影响质量；

(2) 沸腾温度降低，提高了热媒（蒸汽）与被浓缩物料间的温度差，从而增大了单位面积上单位时间内的传热量，加快了蒸发过程；

(3) 为二次蒸汽利用创造了条件，可采用双效、多效真空浓缩装置和热泵，以节约能源，减少蒸汽单耗。