

## 乳制品加工技术模拟试卷-10(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、名词解释。(5×3分=15分)

1. 酒精阳性乳:
2. 乳的总酸度:
3. 酪蛋白:
4. 喷雾干燥 :
5. 标准化:

## 二、填空题。(每空1分,共20分)

1. 利用机械的冲击力使脂肪球膜破碎,脂肪游离出来并聚积在一起,这一过程称\_\_\_\_\_。
2. \_\_\_\_\_生产中在浓缩之后要进行“冷却结晶”。
3. 乳牛有炎症时在\_\_\_\_\_及\_\_\_\_\_的乳汁不能收购作为原料乳。
4. 正常乳的pH值为\_\_\_\_\_,乳酸度为\_\_\_\_\_。
5. 乳的自然酸度主要来自于\_\_\_\_\_,其次是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
6. 均质的方法可以分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

7. HTST 范围值是\_\_\_\_\_或\_\_\_\_\_。
8. 用 68°、70°、72° 酒精与 \_\_\_\_\_ 乳混合，凡出现絮状物或凝块的乳称\_\_\_\_\_。
9. 鲜乳在室温下储藏时微生物的变化分为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
10. 乳干物质含量可通过测定\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_计算得出。

三、判断题(划√或×，并将错句改正过来，每题 2 分，共 20 分)

1. 加热处理后的牛乳维生素全部破坏掉。( )
2. 乳粉要保留 3%的水分，是因为干燥温度达不到，不能使粉中所有水分去除。( )
3. 牛乳经表面冷却或加热处理可使牛乳酸度降低 1° T。( )
4. 乳清蛋白是乳中热稳定性最高的成分。( )
5. 牛乳脂肪球直径通常为 0.1~10 μm 不等，均质可使脂肪球变小，且大小均匀。( )
6. 牛乳经分离后，磷脂的大部分进入脱脂乳中，所以脱脂乳中磷脂含量很高。( )
7. 刚挤出的乳因温度较高不能测定酸度和密度。( )
8. 常用的酸乳发酵主要是嗜酸乳杆菌和嗜热链球菌的混合菌种。( )
9. 脱脂奶粉中因乳糖含量高，所以比全脂奶粉易吸潮。( )
10. 丁酸发酵是乳品工业中有害的发酵类型。( )

四、简答题：（每题 5 分，共 25 分）

- 1、发酵剂活力的影响因素。
- 2、冰淇淋的基本加工工艺流程是怎样的？
- 3、乳粉常见的质量为什么水分含量过高。
- 4、婴幼儿乳粉存在的主要质量问题？
- 5、今有含脂率为 3.6%的牛乳 1000kg，拟用含脂率为 0.1%的脱脂乳标准化，若使混合乳的含脂率为 3.2%，需加脱脂乳多少？

五、论述题（共 20 分）

- 1、阐述冰淇淋,雪糕,冰棒的区别？（7 分）
- 2、阐述干酪成熟过程中成分发生的变化。（7 分）
- 3、原料乳杀菌和灭菌的意义？（6 分）