



乳品加工技能考核评分表—2

单 位		姓 名		准考证号		等级	
额定考试时间	30	实际操作时间	扣分				
序号	考核项目	考核规范与要求			评分	得分	备 注
1	牛乳的色泽 牛乳的滋气味 组织状态	不透明乳白色 具有固有的滋味和气味 均匀稳定的胶体溶液			10		
2	牛乳的比重  牛乳的温度	( ) °C			10		
3	均质的目的及原理	目的： 原理：			20		
	均质的条件	温度：            压力：			15		
	均质机的操作				20		
	均质机操作的注意事项				20		
4	文明、规范、 安全生产				5		
得分							



总得分：

鉴定日期：

考核员：

审核员：

## 乳品加工工模拟试卷-5 参考答案

一、1. 乳糖 2.  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$  3. 16-18 4. 3% 5. 稀奶油 6. 变性的蛋白质  $\text{k}^-$  7. 游离 8. 碱性 9. 白血球 10. 无

二、11. D 12. D 13. C 14. A 15. C 16. B 17. B 18. B 19. C 20. C 21. D 22. C 23. A  
24. A 25. D 26. D 27. B 28. B 29. A 30. C

三、判断题(第 31-40 题. 将判断结果填入括号中, 正确的填  $\checkmark$ , 错误的填 X, 每题 2 分, 满分 20 分)

31.  $\checkmark$  32.  $\checkmark$  33.  $\checkmark$  34. X 35.  $\checkmark$  36. X 37.  $\checkmark$  38. X 39.  $\checkmark$  40.  $\checkmark$

四. 问答:

41. 高压的牛奶通过均质环时, 高的静压能转变成动能, 牛乳以高速通过环形间隙在下列三种因素的作用下, 牛乳中的脂肪球被打碎: ①剪切作用 ②撞击作用 ③空穴作用

42. 在牛奶杀菌过程中, 温度上升  $10^\circ\text{C}$ , 杀死孢子的速率比牛乳中的化学变化大得多。在  $135\text{-}150^\circ\text{C}$  超高温范围和几秒钟处理, 就使物料可能达到商业无菌, 但成品质量无明显的变化, 这就是 UHT。

43. ①螺杆泵不能空转, 开泵前需充满液体;

②无级变速手轮的调节必须在电动机启动后进行;

③物料的流动方向。当电机反向转动时螺杆泵的出料口变成进料口;

④橡胶衬套定期检查;

⑤泵必须经常清洗。

44. 答: 有些化学物质, 如氯化物对不锈钢有较强的腐蚀作用, 随着温度的升高, 氧的存在, PH 的下降, 这种腐蚀会更厉害。不锈钢表面不光滑等会加剧腐蚀。