

课业任务单 7

周次	姓名	组别	班级
第 周			
考核内容	单元七 酸乳发酵剂		

一、填空题

- 按成品的组织状态分类，酸奶可分为（ ）和（ ）。
- 在制作酸奶用发酵剂时，一般需经过（ ）、（ ）、（ ）三个阶段。
- 先灌装后发酵的是（ ）型酸奶。
- 先发酵后罐装的是（ ）型酸奶。
- 酸乳生产中最佳接种量为（ ）%。

二、选择题（单选或多选）

- （ ）可以直接用于生产。
A.母发酵剂 B.中间发酵剂 C.工作发酵剂 D.直投式发酵剂
- 酸乳发酵剂主要由（ ）两种菌种组成。
A.嗜热链球菌 B.嗜酸乳杆菌 C.保加利亚乳杆菌 D.双歧杆菌
- 下列那种原因不能使发酵剂失常（ ）。
A.牛乳中含有抗生素 B.牛乳中残留杀菌剂
C.牛乳中含有噬菌体 D.牛乳中脂肪含量不够
- 制造酸奶最常见的发酵剂菌种是（ ）。
A.保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌 B.保加利亚乳杆菌和双歧杆菌
C.嗜热链球菌和双歧杆菌 D.双歧杆菌和乳脂链球菌
- 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

三、判断题

1. () 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。
2. () 乳酸菌饮料中一般都含有活性乳酸菌。
3. () 发酵乳就是酸奶。
4. () 搅拌型酸乳和凝固酸乳主要的区别在于原料的不同。
5. () 酸牛乳所使用的发酵菌种规定为保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌。

四、简答题

1. 一般酸乳发酵剂的制备分几个阶段？
2. 影响酸乳发酵剂活力的因素有哪些？如何控制？
3. 如何选择优良的酸乳发酵剂？常用的检验项目有哪些？

