

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

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

二、选择题（单选或多选）

1. （ ）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
2. 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
3. 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
4. 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
5. 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？

