

## 课业任务单 10

周次	姓名	组别	班级
第 周			
考核内容	单元 10 冰淇淋加工技术		

## 一、填空

- 凝冻机是混合料制成冰淇淋成品的关键设备，凝冻机按生产方式分为（ ）和（ ）两种。
- 冰淇淋按照其产品形状分为（ ）、（ ）、（ ）、（ ）等。
- 冰淇淋中油脂含量在（ ）最为适宜、雪糕中含量在（ ）以上。
- 雪糕生产过程中，限制非脂乳固体的使用量的主要原因在于防止其中的乳糖呈过饱和而渐渐结晶析出砂状沉淀，一般推荐其最大用量不超过制品中水分的（ ）%。
- 冰淇淋中乳化剂的添加量与混合料中脂肪含量有关，一般随脂肪量增加而增加，其范围在（ ）之间，复合乳化剂的性能优于单一乳化剂。
- 冰淇淋的混合料的酸度一般控制在（ ）（以酸度计为宜）。
- 冰淇淋生产中，冻结的最适温度为（ ）。
- 冰淇淋生产过程中，凝冻时的出料温度一般控制在（ ）。
- 按冷冻饮品的工艺及成品特点将其分为（ ）（ ）（ ）（ ）。
- 冷饮的原材料直接关系到产品的质量，冷冻饮品的原料包括（ ）（ ）（ ）（ ）（ ）（ ）（ ）（ ）等；
- 混料时，原料混合的顺序宜从浓度（ ）的液体原料如牛乳等开始，其次为炼乳、稀奶油等液体原料放到搅拌器的圆形夹层罐中，然后再加入砂糖、乳粉、乳化剂、稳定剂等固体原料，最后以（ ）作容量调整；混合溶解的温度为（ ）℃；

12.混料时，乳粉在配制前要（ ）；砂糖先（ ）再泵入缸内。

13.混料时，人造黄油、硬化油等使用应（ ）后再加入。

14.混料时，冰淇淋复合乳化剂、稳定剂与其（ ）倍以上砂糖拌均后，在不断搅拌的情况下加入混合缸内，使其充分溶解和分散。

15.混料时，如加鸡蛋应与水或牛乳以（ ）的比例混合后加入，以免蛋白质变性凝成絮状；

16.混料时，淀粉原料使用前要加入其量（ ）倍的水并搅拌成淀粉浆加热糊化后使用。

17.混合料杀菌时可采用：低温间歇杀菌法通常为（ ）℃、30min 或（ ）℃、15min；高温短时间杀菌法采用（ ）℃、30s；超高温杀菌温度为（ ）℃、2~3s。

18.雪糕根据加工工艺的不同，可分为（ ）、（ ）、（ ）、（ ）及（ ）雪糕；按雪糕中脂肪含量不同分为（ ）雪糕、（ ）雪糕和（ ）雪糕。

19.冰淇淋的膨胀率是指冰淇淋混合原料在凝冻时，由于均匀混入许多细小的气泡，使制品体积增加的百分率。冰淇淋膨胀率并非是越大越好，膨胀率过高，则（ ）；过低则（ ）。

## 二、选择题（单选或多选）

1. 影响冰淇淋组织状态的因素有（ ）。

A、乳化剂    B、稳定剂    C、老化和凝冻    D、均质

2.冰淇淋中稳定剂用量确定的一般依据不包括（ ）

A. 配料的总固体含量    B. 凝冻机的种类  
C. 配料的脂肪含量    D. 配料的糖含量

3.下列可用作冰淇淋生产的脂肪原料的有（ ）

A、全脂乳    B、奶油    C、植物油    D、蔗糖

4.冰淇淋加工中果仁的用量以（ ）为宜。

- A、2%-4%    B、6%-10%
- C、12%-16%    D、20%以上
- 6.冰淇淋加工中非脂乳固体的用量以（    ）为宜。
- A、2%-6%    B、8%-10%
- C、12%-16%    D、20%以上
- 7.冰淇淋加工中蛋与蛋制品的用量以（    ）为宜。
- A、3%-6%    B、8%-10%
- C、0.5%-2.5%    D、10%以上
- 8.冰淇淋加工中乳化剂的用量以（    ）为宜。
- A、0.3%-0.5%    B、0.8%-10%
- C、0.6%-0.8%    D、1%以上
- 9.冰淇淋混合料的老化条件是（    ）。
- A、2~4℃,6~24h    B、0℃,6h    C、4℃,24h    D、2℃,12h
- 10.冰淇淋混合料配制标准脂肪大致范围为（    ）。
- A. 2%~8%    B. 8%~14%
- C.14%~20%    D. 20%~24%
- 11.冰淇淋混合料配制标准全脂乳干物质大致范围为：（    ）。
- A. 4%~8%    B. 8%~12%
- C.12%~16%    D. 16%~20%
- 12.冰淇淋混合料配制标准蔗糖大致范围为（    ）。
- A. 13%~15%    B. 16%~18%
- C.19%~21%    D. 22%~23%
- 13.雪糕中油脂含量一般在（    ）以上。
- A. 10%    B. 8%    C.6%    D. 2%
- 14.冷饮乳中乳化剂添加量与混合料中脂肪含量有关，随脂肪量增加而增加，

范围在（ ）之间。

- A. 0.1%~0.5%                      B. 0.6%~0.8%  
C. 1.0%~1.2%                      D. 1.4%~1.6%

15. 冷饮食品中的非脂肪乳固体可以由鲜牛乳、脱脂乳、乳酪、炼乳、乳粉、酸乳、乳清粉等提供，一般推荐其最大用量不超过制品中水分的（ ）。

- A. 26.7%                      B. 20.7%                      C. 18.7%                      D. 16.7%

16. 冷饮食品中的非脂肪乳固体以（ ）为最佳。

- A. 鲜牛乳及炼乳                      B. 乳清粉  
C. 乳粉                                  D. 酸乳

17. 冰淇淋硬化时，将经成型灌装机灌装和包装后的冰淇淋迅速置于（ ）℃以下的温度，经过一定时间的速冻，品温要保持在（ ）℃以下，使其组织状态固定、硬度增加。

- A. -25℃、-18℃                      B. -25℃、-25℃  
C. -18℃、-25℃                      D. -18℃、-18℃

### 三、判断题

- （ ）冰淇淋和雪糕的加工原料相同，生产工艺差别很大。
- （ ）香精是冷饮的“点睛”之笔，一般在均质后添加。
- （ ）稀奶油和冰淇淋物理成熟的实质相同。
- （ ）冷饮乳选择乳化剂时复合乳化剂的性能优于单一乳化剂。
- （ ）冷饮食品中的非脂肪乳固体可以由鲜牛乳、脱脂乳、乳酪、炼乳、乳粉、酸乳、乳清粉等提供，一般推荐其最大用量不超过制品中水分的 10%。
- （ ）冰淇淋贮藏需要保存在低温冷藏库中，要求冷藏库的温度为-20℃，库内相对湿度为 85%~90%。
- （ ）冰淇淋贮藏期间，冷库温度可以根据气温随时调节。

### 四、简答题

1. 冰淇淋的基本加工工艺流程是怎样的？关键工序是那几点？

- 2.用于生产冰淇淋的脂肪原料有哪些？对产品质量有什么影响？
- 3.用于生产冰淇淋的甜味剂有哪些？对产品质量有什么影响？
- 4.蛋与蛋制品在冰淇淋的生产中起什么作用？
- 5.冰淇淋中加入乳化剂有哪些，起什么作用？
- 6.冰淇淋中加入稳定剂有哪些，起什么作用？
- 7.什么是冰淇淋的老化和凝冻，它们的目的是什么？
- 8.为什么要对冰淇淋进行硬化处理？
- 9.阐述冰淇淋,雪糕，冰棒的区别？

