

课业任务单 8

周次	姓名	组别	班级
第 周			
考核内容	单元八 典型酸乳的加工技术		

一、选择题（单选或多选）

1. 在酸奶加工过程中，果胶的添加量不能超过（ ）%，相当于在成品中含 0.05%~0.005% 的果胶。

A.0.10 B.0.15 C.0.50

2. 一般酸乳发酵终点酸度为（ ）°T 以上。

A.50 B.65 C.80

3. 一般酸乳发酵终点 pH 值低于（ ）。

A.4.6 B.8.6 C.10.0

4. 生产酸乳的原料乳必须是高质量的，要求酸度在（ ）°T 以下

A.18 B.20 C.22

5. 酸乳的形成机理（ ）

A.酸凝固 B.酶凝固 C.盐析 D.热凝固

6. 生产发酵性乳制品的原料乳必须（ ）

A.酒精试验阴性 B.抗生素检验阴性 C.美兰还原试验阴性 D.酶失活

7. 酸乳发酵终点判断方法包括（ ）

A. 抽样测定酸乳的酸度，一般酸度达 65~70°T，即可终止发酵

B. 控制好酸奶进入发酵室的时间，在同等的生产条件下，以上几班发酵时间为准

C. 抽样及时观察酸乳的流动性和组织状态

D. 详细记录每批的发酵时间、发酵温度等，以供下批发酵判断终点作为参考

8. 酸奶发酵后进行冷却的目的是 ()
- A. 为了迅速有效地抑制酸奶中乳酸菌的生长, 终止发酵过程
 - B. 防止产酸过度
 - C. 稳定酸奶的组织状态
 - D. 降低乳清析出的速度
9. 下列那种方法不能防止酸奶中乳清析出 ()。
- A. 添加稳定剂
 - B. 增大干物质含量
 - C. 延长发酵时间
 - D. 选择合适的菌种
10. 酸奶生产过程中加糖量一般为 () 的砂糖。
- A. 1%~3%
 - B. 5%~8%
 - C. 10%~12%
 - D. 15%~18%
11. 酸奶生产的最适接种量为 ()
- A. 0.5%~1%
 - B. 2%~3%
 - C. 3%~5%
 - D. 5%以上
12. 关于我国酸乳成分标准说法不正确的是 ()
- A. 纯酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.9\%$
 - B. 调味酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.3\%$
 - C. 果味酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.3\%$
 - D. 纯酸乳中蛋白质含量 $\geq 4.9\%$
13. 酸乳发酵终点判断方法包括 ()
- A. 抽样测定酸乳的酸度, 一般酸度达 65~700T, 即可终止发酵
 - B. 控制好酸奶进入发酵室的时间, 在同等的生产条件下, 以上几班发酵时间为准
 - C. 抽样及时观察酸乳的流动性和组织状态
 - D. 详细记录每批的发酵时间、发酵温度等, 以供下批发酵判断终点作为参考
14. 酸奶发酵后进行冷却的目的是 ()
- A. 为了迅速有效地抑制酸奶中乳酸菌的生长, 终止发酵过程
 - B. 防止产酸过度

- C. 稳定酸奶的组织状态
- D. 降低乳清析出的速度
- 15.关于我国酸乳成分标准说法错误的是（ ）
- A. 纯酸乳中非脂乳固体含量 $\geq 8.1\%$ B. 纯酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.9\%$
- C. 果味酸乳中非脂乳固体含量 $\geq 7.1\%$ D. 果味酸乳中蛋白质含量 $\geq 6.3\%$
- 16.按制备过程发酵剂可分为（ ）
- A、乳酸菌培养物 B、母发酵剂 C、生产发酵剂 D、混合发酵剂
- 17.酸乳按成品组织状态可分为（ ）
- A、凝固型酸乳 B、搅拌型酸乳 C、天然纯酸乳 D、加糖酸乳
- 18.下列有关酸奶加工叙述正确的是（ ）
- A、最适宜的菌种是保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌 1: 1 混合发酵
- B、发酵温度 31-32℃
- C、实验室加工发酵时间 5 小时左右
- D、工业接种量为 2%-4%
- 19.关于我国酸乳成分标准说法正确的是（ ）
- A. 纯酸乳中非脂乳固体含量 $\geq 8.1\%$ B. 纯酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.9\%$
- C. 果味酸乳中非脂乳固体含量 $\geq 7.1\%$ D. 果味酸乳中蛋白质含量 $\geq 6.3\%$

三、判断题

- （ ）酸牛乳的主要原料为牛乳或复原乳，添加或不添加的辅料包括果料、糖类、食品添加剂和食品营养强化剂
- （ ）在市场上经常见到的原味酸牛乳就属于调味酸牛乳
- （ ）调味酸牛乳主要是指牛乳或复原乳在发酵后添加天然果料所制成的产品，但需要指明的是没有明确指出是否添加食糖、调味剂等辅料。
- （ ）酸牛奶质量的组织状态感官鉴别

良质酸牛奶—凝乳均匀细腻，无气泡，允许有少量黄色脂膜和少量乳清。

次质酸牛奶—凝乳不均匀也不结实，有乳清析出。

劣质酸牛奶—凝乳不良，有气泡，乳清析出严重或乳清分离。瓶口及酸奶表面均有霉斑。

5. () 酸牛奶质量的气味感官鉴别

良质酸牛奶—有清香、纯正的酸奶味。

次质酸牛奶—酸牛奶香气平淡或有轻微异味。

劣质酸牛奶—有腐败味、霉变味、酒精发酵味及其他不良气味。

6. () 酸牛奶质量的滋味感官鉴别

良质酸牛奶—有纯正的酸牛奶味，酸甜适口。

次质酸牛奶—酸味过度或有其他不良滋味。

劣质酸牛奶—有苦味、涩味或其他不良滋味。

四、简答题

1. 加工生产酸乳的主要原辅料有那些？各有何特点？
2. 图示凝固型酸乳与搅拌型酸乳的工艺流程，说明二者的区别。
3. 酸乳加工中常出现的质量缺陷有哪些？如何判断？
4. 如何判断酸乳的凝固终点？
5. 酸乳、调配型酸性乳饮料与发酵型酸性乳饮料有什么区别？
6. 谈一谈常温型酸奶的生产要点及开发前景。

