

乳品加工模拟试卷-8(理论部分)

注 意 事 项

1. 请首先按要求在试卷的标封处填写你的姓名,考号和所在单位的名称。
2. 请仔细阅读各种题目的回答要求,在规定的位置填写您的答案。
3. 不要在试卷上乱写乱画,不要在标封区写无关内容。

	第一题	第二题	第三题	第四题	总分	总分人
得 分						

名词解释(5×4分=20分)

- 1、母乳化:
- 2、超高温灭菌:
- 3、酒精阳性乳:
- 4、凝固型酸乳:
- 5、含乳饮料:

二、填空题(20×1分=20分)

- 1、常见的异常乳可分为异常: _____、_____、_____和 _____。
- 2、正常牛乳在 15℃时的相对密度为_____
- 3、牛乳的酸度指乳的总酸度,包括_____和_____。新鲜牛乳的酸度一般为_____。
- 4、乳粉的复原性是一个综合性的概念,包括_____、_____、_____和 _____。
- 5、冰淇淋生产过程中,凝冻时的出料温度一般控制在_____。

6、酪蛋白以_____形式存在于乳中；由于_____的作用，乳脂肪能稳定的存在乳中。

7、使用传统发酵剂时，一般需要经过_____、_____、_____三个阶段直接应用于生产。

8、原料乳标准化是为了确定其_____和_____的含量。

三、不定项选择题（10×2分=20分）

1、在酸乳生产中，嗜热链球菌：保加利亚乳杆菌=（ ）。

A、2:1 B、1:1 C、1:2 D、1:3

2、（ ）可以作为乳品工业用原料。

A、鲜乳 B、冻结乳 C、初乳 D、再制乳

3、酪蛋白的等电点为（ ）。

A、4.0 B、5.5 C、4.6 D、5.0

4、在生产发酵乳制品时，原料乳验收必须进行（ ）。

A、抗生素检测 B、酒精检测 C、还原酶检测 D、磷酸酶试验

5、婴幼儿乳粉调制的基本原则是（ ）。

A、添加维生素和矿物质 B、减少酪蛋白 C、加入乳清蛋白
D、母乳化

6、均质的主要目的是（ ）。

A、破碎酪蛋白胶粒 B、破碎凝乳块 C、破碎脂肪球 D、杀菌

7、（ ）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

8、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

9、初乳，末乳是 ()。

A、异常乳 B、酒精阳性乳 C、冻结乳 D、再制乳

10、无菌罐装生产 () 不可缺少的。

A、灭菌乳制品 B、巴氏杀菌乳 C、酸乳 D、乳品冷饮

四、简答题 (2×15 分=30 分)

1、简述发酵乳制品的营养保健作用。

2、酸乳、调配型酸性乳饮料与发酵型酸性乳饮料有什么区别？

五、计算题 (1×10 分=10 分)

今有 1000kg 含脂率为 2.9%的原料乳，欲使其脂肪含量调为 3.2%，

试问：需添加含脂率 35%的稀奶油多少公斤？