

乳品加工模拟试卷-9(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						

一、选择题(7×2分=14分)

1. 乳品工业常用()来表示牛乳的新鲜度。
A、pH值 B、相对密度 C、酸度 D、冰点
2. 婴儿配方乳粉的调制原则是()。
A、添加维生素和矿物质 B、减少乳脂肪
C、脱盐 D、母乳化
3. 下列原料乳中,可以作为乳品工业用原料的是()。
A、冻结乳 B、初乳 C、再制奶 D、低酸度乳
4. 成熟是冰淇淋生产的关键步骤,成熟条件℃,一般是()。
A. 2~4℃, 4~24h B. 0℃, 6h C. 4℃, 24h D. 2℃, 12h
5. 判断原料乳被微生物污染的程度,可以采用()。
A、还原E试验 B、磷酸E试验 C、酒精试验 D、过氧化物E试验
6. 原料乳的标准化是为了调整()
A、脂肪含量 B. 无脂干物质含量 C. 脂肪与无脂干物质含量

D. 乳成分

7、牛乳中酪蛋白等电点为（ ）。

A、4.0 B、4.6 C、5.0 D、5.5

二、填空题（10×2分=20分）

1、常见异常乳可以分为_____、_____、_____。

2、正常牛乳的比重在 15℃时为_____。

3、今有含脂率为 3.6%的牛乳 1000kg，拟用含脂率为 0.1%的脱脂乳标准化，若使混合乳的含脂率为 3.2%，需加脱脂乳_____。

4、影响乳粉溶解度的因素，主要表象在_____、_____、_____。

5、冰淇淋生产中，冻结的最适温度为_____。

6、在制作酸奶用发酵剂时，一般需经过_____、_____、_____三个阶段。

7、生产速溶乳粉的关键工序_____、_____。

8、吉尔涅尔度是_____。

9、牛乳中的酪蛋白在牛乳中以_____的形式存在，而脂肪在牛乳中之所以稳定存在主要是由于_____作用。

10、冰淇淋的混合料的酸度一般控制在_____（以酸度计为宜）。

三、名词解释。（3×4分=12分）

1、母乳化：

2、原料乳的标准化：

3、乳糖不耐症：

四、计算题。（1×8分=8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？

五、简答。（共 26 分）

- 1、婴儿奶料的生产中，如何对原料乳的成分进行调整。（6 分）
- 2、写出冰淇淋生产的工艺流程。（5 分）
- 3、简述速溶乳粉的特点。（5 分）
- 4、乳粉溶解度偏低的原因？（10 分）

六、新产品开发。（1×20 分）

谈一谈苹果汁酸奶的生产要点及开发前景。