

乳制品加工模拟试卷-4(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、题(第 1-10 题, 将你认为正确的答案写于横杠上。每题 2 分, 满分 20 分)

- 1、脂肪球直径增大一倍, 其上浮速度增大 () 倍。
- 2、正常牛乳的密度为 ()。
- 3、() 离子容易使不锈钢腐蚀。
- 4、先灌装后发酵的是 () 型酸奶。
- 5、() 数通常作为确定乳房炎乳的一个判断标准。
- 6、先发酵后罐装的是 () 型酸奶。
- 7、24. 对热稳定的乳清蛋白: 乳清液在 pH 为 4.6~4.7 时煮沸 20min, () 沉淀的蛋白质。
- 8、用喷雾干燥方法生产奶粉所形成的乳糖结晶是 () 型的玻璃态乳糖, 容易吸收水分而结团。
- 9、乳中的钾、钠大部分是以氯化物、磷酸盐及柠檬酸盐的 () 状态存在。
- 10、钙、镁则与酪蛋白结合呈 () 状态。

二、(第 11-20 题。选择正确答案, 将相应的字母填入题内的括号中。每题 2 分。满分 20 分)

- 11、牛乳中平均含量为 4.6% 是 ()。
(A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 乳糖 (D) 盐类
- 12、在干酪生产中加入 () 也具有促进凝乳的作用。
(A) 氯化钙 (B) 硝酸盐 (C) 氯化钠 (D) 色素
- 13、在牛乳中以乳浊液形式存在的是 ()。
(A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 乳糖 (D) 盐类



- 14、化实验室培养出的第一代发酵剂是（ ）发酵剂。
(A) 商品发酵剂 (B) 母发酵剂 (C) 中间发酵剂 (D) 生产发酵剂
- 15、牛乳加热后表面形成的皮膜，其主要成分是（ ）。
(A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 乳糖 (D) 盐类
- 16、根据牛乳中是否存在（ ）酶，可以判断是否达到 80℃ 以上的巴氏杀菌温度。
(A) 过氧化物酶 (B) 过氧化氢酶 (C) 磷酸酶 (D) 解脂酶
- 17、启动前不需要充满液体的是（ ）。
(A) 离心泵 (B) 螺杆泵 (C) 水环式真空泵 (D) 齿轮泵
- 18、乳粉溶解度低的原因主要是在加工中（ ）。
(A) 脂肪氧化 (B) 乳糖结晶
(C) 蛋白质变性 (D) 乳粉中水分含量高
- 19、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
- 20、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
- 21、双效降膜式蒸发器中有（ ）处产生冷凝水。
(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4
- 22、酪蛋白是典型的含（ ）蛋白质。
(A) 硫 (B) 磷 (C) 铁 (D) 碘
- 23、乳品厂将牛乳冷却到 4℃，使用的冷却介质是（ ）。
(A) 自来水 (B) 冷却水 (C) 冰水 (D) 盐水
- 24、测量牛乳酸度简单、常见、准确的方法是（ ）。
(A) PH 的测定 (B) 滴定酸度 (C) 酒精试验 (D) 刃天青检验
- 25、板式热交换器更适合于（ ）杀菌。
(A) 低温长时 (B) 高温短时 (C) 超高温瞬时 (D) 超巴氏杀菌
- 26、物料进入板式冷却器先进入（ ）段。
(A) 冰水冷却段 (B) 冷却水冷却段 (C) 热交换段 (D) 杀菌段



- 27、低酸度酒精阳性乳属于（ ）异常乳。
(A)生理 (B)病理 (C)化学 (D)人为
- 28、牛乳离心分离后形成稀奶油和脱脂乳，脱脂乳加酸后形成凝块和乳清后，乳糖存在于（ ）。
(A)稀奶油 (B)脱脂乳 (C)凝块 (D)乳清
29. 离心分离机不能完成的是（ ）。
(A)离心除菌 (B)净乳 (C)标准化 (D)分离蛋白质
- 30、影响牛乳冰点变化的是（ ）含量的变化。
(A)酪蛋白 (B)乳清蛋白 (C)乳糖 (D)脂肪

三、(将判断结果填入括号中，正确的填“√”，错误的填“×”。每题 2 分，满分 20 分)

- 31、() 制备生产发酵剂时最好也选择脱脂乳。
- 32、() 牛乳是一种缓冲溶液。
- 33、() 牛乳中含有至今已知的所有维生素。
- 34、() 板式热交换器中的传热板在四个角上都开有孔
- 35、() 牛乳中含有全部必要氨基酸。
- 36、() 在正常条件下解脂酶不能分解乳脂肪。
- 37、() 乳中的 Fa 球越大, 在分离时越难被分离出来
- 38、() 奶油在贮藏中往往首先出现脂肪水解味, 接着产生氧化味
- 39、() 分离机中分离钵直径越大, 分离效果越好, 转速越快, 分离效果越差
- 40、() 牛乳是水包油型, 而奶油是油包水型。

四、(第 41-44 题。将答案写于题干下。每题 5 分，满分 20 分)

- 41、牛乳预热后为什么能提高分离效果？
- 42、均质后牛乳的优点有什么？
- 43、不锈钢应怎样防腐？
- 44、什么叫气蚀现象和气缚现象？

乳品加工工模拟试卷-4 参考答案

一、1.4 2.1.028-1.034 (1.030) 3.Cl⁻ 4.凝固 5.体细胞数 6.搅拌型 7.不 8.无定型 9.游离 10.酪蛋白酸盐

二、11.C 12.A 13.B 14.B 15.B 16.A 17.D 18.C 19.C 20.D 21.D 22.B 23.C
24.C 25.B 26.C 27.C 28.D 29.D 30.C

三、31. √ 32. √ 33. X 34. √ 35. √ 36. √ 37. X 38. X 39. X 40. √

四. 问答: 41. 牛乳预热后比预热前: (1) 脂肪球直径增大。 (2) 脂肪球与脱脂乳的密度差增大。 (3) 牛乳的粘度降低。这些都使上浮速度增大, 从而提高了分离效果。

42. (1) 变小不会导致形成奶油层;

(2) 颜色更白, 更易引起食欲;

(3) 降低了脂肪氧化的敏感性;

(4) 更强的整体风味, 更好的口感;

(5) 发酵乳制品具有更佳稳定性。

43. 答: 有些化学物质, 如氯化物对不锈钢有较强的腐蚀作用, 随着温度的升高, 氧的存在, PH 的下降, 这种腐蚀会更厉害。不锈钢表面不光滑等会加剧腐蚀。

44. 气蚀现象: 离心泵输送较高温度的液体时, 由于泵的进口处有一定的负压可导致物料中的水分局部气化的现象。

气缚现象: 离心泵输送的液体内含有较多的空气时, 离心泵不能输送液体的现象。