



乳品加工模拟试卷-3(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、(将你认为正确的答案写于横杠上。每题 2 分, 满分 20 分)

- 1、含 () 离子的溶液容易使不锈钢腐蚀。
- 2、根据干酪中的 () 含量可用于区别干酪的类型。
- 3、奶粉中的乳糖以 () 状态存在。
- 4、在酪蛋白胶粒中 () 酪蛋白存在于表面。
- 5、酸度是反应牛乳 () 的重要指标。
- 6、酸乳生产中最佳接种量为 () %。
- 7、氧化味一由乳 () 氧化而产生的不良风味。
- 8、在水分中溶解着各种可溶性盐类、乳糖物形成 () (以分子或离子形式溶解于水中)。
- 9、在水中分散着脂肪球, 每个脂肪球都由极薄的脂肪球膜包围着, 形成了 () (一种液体以液滴形式悬浮于另一种液体中)
- 10、碘值: 它表示脂肪酸能够结合 () 的百分数。

二、选择(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、干酪素中的主要成分是 ()。

(A) 脂肪 (B) 酪蛋白 (C) 乳糖 (D) 乳清蛋白
- 12、奶粉返潮主要是奶粉中的 () 吸水。

(A) 盐类 (B) 蛋白质 (C) 乳糖 (D) 蔗糖
- 13、奶粉生产中我国现在最多使用的干燥方法是 ()。

(A) 离心喷雾 (B) 压力喷雾 (C) 二流体喷雾 (D) 流化床干燥
- 14、双效降膜式蒸发器若一效跑奶最终由 () 排出。



- (A) 物料泵 (B) 冷凝水泵 (C) 冷却水泵 (D) 真空泵
- 15、具有抽真空和冷凝作用的是 ()。
- (A) 蒸汽喷射泵 (B) 混合式冷凝器 (C) 真空泵 (D) 水力喷射泵
- 16、牛乳中以真溶液形式存在的是 ()。
- (A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 乳糖 (D) 不溶性盐类
- 17、可将 () 酶作为检验乳中乳房炎乳的手段之一。
- (A) 脂酶 (B) 磷酸酶 (C) 过氧化氢酶 (D) 过氧化物酶
- 18、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
- 19、TBA/19 型灌装机中对包装材料的灭菌采用的是 ()。
- (A) 加热蒸汽 (B) 紫外线 (C) 臭氧 (D) 热双氧水浴
- 20、巴氏杀菌乳生产中常用的杀菌设备是 ()。
- (A) 牛乳保温消毒器 (B) 板式热交换器 (C) 冷热缸 (D) 管式热交换器
- 21、均质的主要目的是 ()。
- (A) 混合更均匀 (B) 有效的防止脂肪上浮
(C) 使牛乳色泽更白 (D) 使物料风味更加一致
- 22、为了使干酪在成熟过程中能抑制产气菌的生长繁殖,加入的是 ()。
- (A) CaCl_2 (B) NaCl (C) 硝酸盐 (D) 防腐剂
- 23、奶油出现软膏状,不是下列哪个原因造成 ()
- A、压炼过度 B、洗涤水温度过高 C、稀奶油含脂率过低 D、稀奶油酸度过低
- 24、砂状奶油常出现在 () 中
- A、加盐奶油 B、酸性奶油 C、甜性奶油 D、重制奶油
- 25、下列奶油制品,那种含脂率最高 ()
- A、甜性奶油 B、酸性奶油 C、加盐奶油 D、重制奶油
- 26、双效降膜式蒸发器中,一效加热器使用的热源是 ()。
- (A) 生蒸汽 (B) 一效的二次蒸汽 (C) 二效的二次蒸汽 (D) 生蒸汽和一效的二次蒸汽
- 27、用喷雾干燥生产奶粉,大部分水分的除去在 ()。
- (A) 预热段 (B) 恒速干燥段 (C) 降速干燥段 (D) 流化床内
- 28、浓乳中的乳糖析出时,析出的是 ()。



(A) α -含水乳糖 (B) α -无水乳糖 (C) β -乳糖 (D) α -含水乳糖和 β -乳糖

29、全脂淡奶粉中含量最多的是 ()。

(A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 乳糖 (D) 水分

30、双效降膜式蒸发器中有 () 处产生冷凝水。

(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4

二、判断 (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、() 在自然界中乳糖只存在于乳中。

32、() 酪蛋白具有较差的热稳定性。

33、() 在乳制品生产中常采用双级均质。

34、() 离心喷雾只能采用立式干燥塔。

35、() 大多数酸奶中球菌比杆菌数量多。

36、() 乳脂肪是牛乳中最大最轻的粒子。

37、() 凝乳酶的活力指 1ml 酶溶液或 1g 干粉在一定温度下, 一定时间内能凝固原料乳的质量。

38、() 生产干酪时加入氯化钙可促进乳凝块的形成, 同时可增加干酪的营养价值。

39、() 水分含量越多干酪越易成熟。

40、() 干酪越大成熟越困难

三、问答 (第 41-44 题。将答案写于题干下。每题 5 分, 满分 20 分)

41、水环式真空泵与离心泵在结构上有哪些区别?

42、往复泵的结构由哪几部分组成?

43、双效降膜式蒸发器真空度过低的主要原因有哪些?

4、写出发酵剂的制备工艺。



乳品加工工模拟试卷-3 参考答案

一、1. 氯 2. 水分 3. 非结晶玻璃 4. k⁻ 5. 鲜度 6. 2-3% 7. 脂肪 8. 真溶液 9. 乳状液 10. 碘

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

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

四、

41. (1) 水环式真空泵叶轮上的叶片呈直线，不弯曲；

(2) 水环式真空泵的叶轮偏心的安装在泵壳内；

(3) 水环式真空泵的泵壳与离心泵不同。

42. 往复泵的结构主要由泵缸、活塞、活塞杆、吸入和排出单向阀等组成。

43. (1) 浓缩设备各部件泄露。

(2) 冷却水的进水温度虽符合要求，但流量不足。

(3) 加热蒸汽压力过大。

(4) 冷却水的进水温度过高。

(5) 抽真空设备故障。

44. (1) 培养基的热处理。

(2) 冷却至接种温度。

(3) 接种。(4) 培养。(5) 冷却。(6) 贮存。

