

乳制品加工模拟试卷-7(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、名词解释。(5×3分=15分)

- 1、酒精阳性:
- 2、乳的总酸度 :
- 3、酪蛋白 :
- 4、喷雾干燥 :
- 5、标准化 :

二、选择题(本题有两个或两个以上的正确答案)。(15×2分=30分)

- 1、乳是复杂的分散体系,其蛋白质以()形式存在。
A、胶体悬浮液 B、真溶液 C、复合胶体 D、乳浊液
- 2、乳中的()成分对热比较敏感。
A、酪蛋白 B、乳清蛋白 C、乳糖 D、VB1和VC
- 3、牛乳中的()是人乳的3-4倍。
A、铁 B、钙 C、铜 D、锌
- 4、()可用以判断牛乳热处理的程度。
A、过氧化酶试验 B、酒精试验 C、还原酶试验 D、磷

酸盐试验

- 5、乳品工业中常用（ ）来表示乳的新鲜度。
- A、酸度 B、pH C、密度 D、冰点
- 6、酸奶的菌种常用（ ）
- A、乳酸链球菌和保加利亚乳杆菌
B、嗜热乳杆菌和保加利亚乳杆菌
C、嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌
D、脆皮酵母和假丝酵母
- 7、鲜乳常温存放期间细菌的变化情况是（ ）
- A、不变→增加→减少→增加
B、不变→增加→减少→无
C、不变→增加→减少
D、不变→增加
- 8、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
- 9、酸乳的形成机理（ ）
- A、酸凝固 B、酶凝固 C、盐析 D、热凝固
- 10、婴儿配方乳粉的调剂原则（ ）。
- A、各成分应尽量接近母乳
B、调低酪蛋白比例
C、用植物油替换乳脂肪

D、脱盐

11、在干酪的生产中为了促进凝块的形成需添加（ ）

A、石灰乳 B、氯化钙 C、稳定剂 D、凝乳酶

12、（ AB ）的副产物—乳清可以综合利用。

A、干酪 B、奶油 C、干酪素 D、稀奶油

13、CPP 的功能（ ）

A、免疫作用 B、降血压 C、抗血栓 D、促进钙、铁吸收

14、影响冰淇淋组织状态的因素有（ ）。

A、乳化剂 B、稳定剂 C、老化和凝冻 D、均质

15、从初乳中提取的免疫球蛋白时要采用（ ）进行杀菌。

A. 冷冻 B、超高温 C、 高温 D、 低温

三、 判断题。（15×1 分=15 分）

1、还原乳不能做乳制品的加工原料。（ ）

2、乳有免疫特性。（ ）

3、乳中脂肪球越大，越有利于乳制品的加工。（ ）

4、乳中含有已知的所有微生物。（ ）

5、酒精阳性乳的热稳定性很差。（ ）

6、刚挤出的鲜乳一般是无菌的，乳房炎乳除外。（ ）

7、乳均质后一般都会出现均质团现象。（ ）

8、CIP 指生产线或设备的就地自动清洗。（ ）

9、发酵乳就是酸奶。（ ）

10、乳酸菌饮料中一般都含有活性乳酸菌。（ ）

- 11、干酪在成熟过程中发生一系列物理和生化变化。()
- 12、稀奶油和冰淇淋物理成熟的实质相同。()
- 13、奶油俗称黄油，广泛用于冰淇淋和巧克力的工业。()
- 14、冰淇淋和雪糕的加工原料相同，生产工艺差别很大。()
- 15、香精是冷饮的“点睛”之笔，一般在均质后添加。()

四、简答题（5×6分=30分）

- 1、原料乳预处理中主要包括哪几项工序？各有什么要求？
- 2、酸奶发酵剂活力的影响因素及质量控制。
- 3、试述凝固型酸乳的加工工艺及要点。
- 4、试述婴儿乳粉配方的加工工艺。
- 5、阐述甜性奶油与酸性奶油加工工艺不同点及产品的特点。

四、计算题（1×10分=10分）

今有 120kg 含脂率为 38% 的稀奶油，须将其含脂率调整为 34%，如用含脂率为 0.05% 的脱脂乳来调整，则应添加多少脱脂乳？