



乳品加工模拟试卷-5(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、乳清中的主要成分除水分外, 主要是 ()。
- 2、牛乳加热后乳石在形成过程中首先形成 () 的晶核。
- 3、正常牛乳的酸度 () °T。
- 4、正常乳粉的水分含量在 () %以下。
- 5、牛乳中脂肪含量较高时应分离 ()。
- 6、奶粉中的不溶物是 ()。
- 7、33. 乳脂肪在脂酶作用下将分解产生 () 脂肪酸而使脂肪有分解臭, 这是乳制品尤其是奶油常见的一种缺陷。
- 8、35. 乳中的磷酸酶主要是 () 磷酸酶, 也有一些酸性磷酸酶。
- 9、36. 乳中的过氧化氢酶主要来自 () 的细胞成分。
- 10、37. 还原酶则是微生物的代谢产物之一, 能促使甲基兰还原为 () 色。

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
- 12、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
- 13、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



- 14、制造酸奶最常见的发酵剂菌种是（ ）。
- (A) 保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌 (B) 保加利亚乳杆菌和双歧杆菌
(C) 嗜热链球菌和双歧杆菌 (D) 双歧杆菌和乳脂链球菌
- 15、加热后给牛乳带来蒸煮味的是（ ）。
- (A) β -酪蛋白 (B) α -乳白蛋白 (C) β -乳球蛋白 (D) 血清白蛋白
- 16、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
- 17、均质机属于（ ）。
- (A) 离心泵 (B) 往复泵 (C) 螺杆泵 (D) 齿轮泵
- 18、巴氏杀菌是能有效破坏（ ）菌，但对牛乳的物理和化学性质无明显影响的任何一种牛乳热处理方法。
- (A) 大肠杆菌 (B) 结核杆菌 (C) 斑疹伤寒菌 (D) 乳酸杆菌
- 19、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
- 20、为增大乳分离机的分离效果，一般采用的方法是（ ）。
- (A) 提高分离机的转速 (B) 增大脂肪球直径 (C) 将物料预热 (D) 增大碟片的直径
- 21、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
- 22、影响牛乳冰点变化的是（ ）。
- (A) 酪蛋白 (B) 乳清蛋白 (C) 乳糖 (D) 脂肪
- 23、物料进入板式冷却器最后进入（ ）段。
- (A) 冰水冷却段 (B) 冷却水冷却段 (C) 热交换段 (D) 杀菌段
- 24、重力沉降和离心分离相比，大大增大乳的分离效果，其主要原因是（ ）。
- (A) 提高分离的加速度 (B) 增大脂肪球直径 (C) 将物料预热 (D) 增大碟片的直径
- 25、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
- 26、牛乳中比重比水小的成分是（ ）。
- (A) 酪蛋白 (B) 乳清蛋白 (C) 乳糖 (D) 脂肪
- 27、制备中间发酵剂最好选择（ ）。



- (A) 优质的原料乳 (B) 合格脱脂乳 (C) 合格的复原乳 (D) 合格的乳清

28、化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

29、制造酸奶最常见的发酵剂菌种是 ()。

- (A) 保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌 (B) 保加利亚乳杆菌和双歧杆菌
(C) 嗜热链球菌和双歧杆菌 (D) 双歧杆菌和乳脂链球菌

30、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

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、() 牛乳的酸度越高, 凝固温度越低。

32、() 乳脂肪是牛乳中最大最轻的粒子。

33、() 板式热交换器比管式热交换器热回收率高。

34、() 乳脂肪都是由甘油三酸酯组成。

35、() 乳是哺乳动物出生后赖以生长发育的最易于消化吸收的完全食物。

36、() 牛乳与 72⁰ 中性酒精混合时出现沉淀, 牛乳的酸度肯定大于 18⁰T。

37、() 含盐量越多干酪成熟越慢。

38、() 原料乳不经杀菌则不易成熟。

39、() 干酪块型越大越容易成熟。

40、() 板式热交换器比管式热交换器热回收率高。

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

41、均质是由哪三种因素协作而产生的?

42、超高温灭菌的基本原理是什么?

43、螺杆泵操作时应注意哪些?

44、不锈钢应怎样防腐?



乳品加工工模拟试卷-5 参考答案

一、1. 乳糖 2. $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ 3. 16-18 4. 3% 5. 稀奶油 6. 变性的蛋白质 k^- 7. 游离 8. 碱性 9. 白血球 10. 无

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

三、判断题(第 31-40 题. 将判断结果填入括号中, 正确的填√, 错误的填X, 每题 2 分, 满分 20 分)

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

四. 问答:

41. 高压的牛奶通过均质环时, 高的静压能转变成动能, 牛乳以高速通过环形间隙在下列三种因素的作用下, 牛乳中的脂肪球被打碎: ①剪切作用 ②撞击作用 ③空穴作用

42. 在牛奶杀菌过程中, 温度上升 10°C , 杀死孢子的速率比牛乳中的化学变化大得多。在 $135\text{-}150^\circ\text{C}$ 超高温范围和几秒钟处理, 就使物料可能达到商业无菌, 但成品质量无明显的变化, 这就是 UHT。

43. ①螺杆泵不能空转, 开泵前需充满液体;

②无级变速手轮的调节必须在电动机启动后进行;

③物料的流动方向。当电机反向转动时螺杆泵的出料口变成进料口;

④橡胶衬套定期检查;

⑤泵必须经常清洗。

44. 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。