



乳品加工技能考核模拟试卷—2

一、命题说明

- (1) 本试卷的编制以可行性、技术性和通用行为原则；
- (2) 本试卷以劳动和社会保障部颁发的《中华人民共和国乳品加工工职业资格标准》为依据；

二、注意事项

- (1) 准备时间结束后由考评员下令开始计时，每项考核结束前 5 分钟提醒考生一次；
- (2) 将感官验收鉴定等填入试卷；

三、考核操作时间：15 分钟

四、考试方法：现场操作

五、评分：满分 100 分

六、试题名称：均质的操作

1、试题正文

原料乳感官验收、均质机的操作。

2、考试规范与要求：

- (1) 鲜乳的感官验收（色泽、滋气味、比重、温度）
- (2) 均质机的结构。
- (3) 均质机均质的工作原理（物料系统、冷却水系统）。
- (4) 均质的工艺条件。
- (5) 均质机的操作及注意事项。

姓名：

考号：

单位：

验收项目	内 容
牛乳的色泽 牛乳的滋气味	
牛乳的比重 牛乳的温度	

1、牛乳的感官验收

2、牛乳的均质



验收项目	内 容
均质的目的和原理	目的:
均质的条件	原理:
均质机的操作	温度: 压力:
均质机操作及注意事项	

考评员:

单 位		姓 名		准考证号		等级	
额定考试时间	30	实际操作时间	扣分				
序号	考核项目	考核规范与要求			评分	得分	备 注
1	牛乳的色泽 牛乳的滋味 组织状态	不透明乳白色 具有固有的滋味和气味 均匀稳定的胶体溶液			10		
2	牛乳的比重 牛乳的温度	() °C			10		
3	均质的目的及原理	目的: 原理:			20		
	均质的条件	温度: 压力:			15		
	均质机的操作				20		
	均质机操作的注意事项				20		
4	文明、规范、 安全生产				5		



得分					
总得分： 鉴定日期： 考核员： 审核员：					



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。