

学习情境四 复习题

一、填空

1. 按成品的组织状态分类, 酸奶可分为 () 和 ()。
2. 在制作酸奶用发酵剂时, 一般需经过 ()、()、() 三个阶段。
3. 先灌装后发酵的是 () 型酸奶。
4. 先发酵后罐装的是 () 型酸奶。
5. 酸乳生产中最佳接种量为 () %。

二、选择

1. 在酸奶加工过程中, 果胶的添加量不能超过 () %, 相当于在成品中含 0.05%~0.005% 的果胶。
A、0.10 B、0.15 C、0.50
2. 一般酸乳发酵终点酸度为 () °T 以上。
A、50 B、65 C、80
3. 一般酸乳发酵终点 pH 值低于 ()。
A、4.6 B、8.6 C、10.0
4. 生产酸乳的原料乳必须是高质量的, 要求酸度在 () °T 以下
A、18 B、20 C、22
5. 酸乳的形成机理 ()
A、酸凝固 B、酶凝固 C、盐析 D、热凝固
6. 生产发酵性乳制品的原料乳必须 ()
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
7. () 可以直接用于生产。
A、母发酵剂 B、中间发酵剂 C、工作发酵剂 D、直投式发酵剂
8. 酸乳发酵剂主要由 () 两种菌种组成。
A. 嗜热链球菌 B. 嗜酸乳杆菌 C. 保加利亚乳杆菌 D. 双歧杆菌
9. 酸乳发酵终点判断方法包括 ()
A. 抽样测定酸乳的酸度, 一般酸度达 65~70°T, 即可终止发酵
B. 控制好酸奶进入发酵室的时间, 在同等的生产条件下, 以上几班发酵时间为准
C. 抽样及时观察酸乳的流动性和组织状态
D. 详细记录每批的发酵时间、发酵温度等, 以供下批发酵判断终点作为参考
10. 酸奶发酵后进行冷却的目的是 ()
A. 为了迅速有效地抑制酸奶中乳酸菌的生长, 终止发酵过程
B. 防止产酸过度
C. 稳定酸奶的组织状态
D. 降低乳清析出的速度
11. 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
12. 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
13. 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

14. 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

三、判断

1. () 常用的酸乳发酵主要是嗜酸乳杆菌和嗜热链球菌的混合菌种。
2. () 乳酸菌饮料中一般都含有活性乳酸菌。
3. () 发酵乳就是酸奶。
4. () 搅拌型酸乳和凝固酸乳主要的区别在于原料的不同。

四、简答

1. 加工生产酸乳的主要原辅料有那些? 各有何特点?
2. 一般酸乳发酵剂的制备分几个阶段? 影响发酵剂活力的因素有哪些? 如何控制?
3. 图示凝固型酸乳与搅拌型酸乳的工艺流程, 说明二者的区别。
4. 酸乳加工中常出现的质量缺陷有哪些? 如何判断?
5. 如何判断酸乳的凝固终点?
6. 酸乳、调配型酸性乳饮料与发酵型酸性乳饮料有什么区别?

五、新产品开发

谈一谈常温型酸奶的生产要点及开发前景。