

一、选择题（每题 1 分，共 10 分）

- 下列物质中不是食品发酵过程中发酵菌代谢产物的是_____。
A. CO_2 B. H_2O C. $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ D. O_2
- 下列食品中，属于腌制品的是_____。
A. 话梅 B. 苹果脯 C. 草莓酱 D. 酱黄瓜
- 普通家用微波炉使用的微波频率为_____。
A. 433.92MHz B. 915MHz C. 2375MHz D. 2450MHz
- 在用微波处理下列材料时，_____种材料温度上升最慢。
A. 水 B. 木材 C. 聚乙烯 D. 肉类
- 下列物质中，_____适合作为油炸食品的抗氧化剂。
A. VE B. BHA C. PG D. 都可以
- 目前_____是辐照食品常用的辐射源。
A. ^{60}Co 和 ^{137}Cs B. 束能不超过5MeV 的 X—射线
C. 不超过10MeV 的加速电子 D. A、B 和 C
- 下列因素中，_____与杀菌时罐头食品的传热无关。
A. 杀菌设备 B. 罐头容器 C. 食品的粘稠度 D. 食品的 pH
- 食品杀菌中所谓的低酸性食品是指其最终平衡 pH 为____， $a_w > 0.85$ 的食品。
A. >4.6 B. <4.6 C. ≥ 4.6 D. ≤ 4.6
- 下列几种食品冷藏时，_____的冷藏温度会高些。
A. 苹果 B. 香蕉 C. 鱼 D. 鸡肉
- 下述气体中只有_____不是果蔬的气调贮藏中主要控制的气体。
A. O_2 B. N_2 C. CO D. 乙烯

二、填空题（每题 1 分，共 10 分）

- 通常产品编码中的数字分四组，其中第三组有五个数字，代表含义是_____。
- 食品包装材料及容器包括：_____、金属包装材料及容器、纸、纸板及纸包装容器、塑料包装材料及容器和木材及木制包装容器。
- 食品包装材料中，既是透明又可作为涂布材料且具有高阻隔性能的是_____。
- 辐射和微波在食品运用过程中除考虑食品的质量之外，很重要的一个问题是必须注意_____。
- 被照射物质所吸收的射线的能量称为吸收量，其现国际单位为_____。
- 食品热处理常用的加热介质有：水、_____和_____。

7、常见的食品物料的冷却方法有：_____、真空冷却法、_____和冰冷却法等。

8、溶液冻结时，其冻结点的下降值与溶液中_____和_____有关。

9、空气对流干燥过程中，空气既是_____，也是_____。

10、食品结晶的实现是使溶液_____，而_____析出。

三、名词解释（每题3分，共15分）

1、渗透

2、食品添加剂

3、保质日期

4、呼吸系数

5、冻结速率

四、简答题（每题5分，共25分）

1、简述食品辐照技术的特点。

2、试述烟熏的防腐机理。

3、食品变质的主要原因是什么？

4、什么叫干燥？干燥过程其实质是什么？

5、叙述多效真空蒸发效数限制的原因。

五、问答题（每题15分，共90分）

1、在相同百分浓度下，试比较食盐、葡萄糖和蔗糖溶液的渗透压大小，并说明原因。

2、什么是食品的化学保藏？该保藏方法有哪些优缺点？食品化学保藏方法在在使用过程中会受到哪些限制？

3、试述食品热烫目的、常用的热烫方法及其特点。

4、试从水果蔬菜的生理生化特点，简述其可行的贮藏保鲜方法及其控制要点。

5、叙述喷雾干燥过程及其原理并举例说明其在食品生产中的运用。

6、试述食品在冻结和冻藏过程中的变化。