

2000年江南大学食品工艺及设备考研试题  
考研加油站收集整理 <http://www.kaoyan.com>

一、工艺部分 (55 分)

(一) 概念题 (共 10 分)

1. 商业灭菌 (2 分)
2. 复水性 (2 分)
3. 瘪塔温度 (Collapse Temperature) (2 分)
4. 低酸性食品 (2 分)
5. 平盖酸坏 (2 分)

(二) 问答题 (共 30 分)

1. 简述食品腐败变质的主要原因。(6 分)
2. 不利用温度因素来进行食品保藏的方法有哪些? 简述这些保藏方法的原理。(8 分)
3. 理论上分析比较缓冻和速冻食品品质的差异。(8 分)
4. 化学保藏中常用的食品添加剂是哪两类? 每类使用的注意点是什么? (8 分)

(三) 综合题 (15 分 任选一题)

1. 设计一个充分利用新鲜桔(橙)子原料加工方案, 写出相应产品的工艺流程。
2. 乳制品有哪些种类? 讨论每类乳制品的加工和保藏特点。

二、设备部分 (共 45 分)

(一) 是非题 (10 分)

1. 一般地, 蒸发器的分离室的高度主要由二次蒸汽的压力决定的。( )
2. 一般地, 灌装牛奶采用常压灌装法。( )
3. 一般说, 果汁的超高温瞬时杀菌最好采用列管式换热器。( )
4. 由于真空烘箱是在真空下进行物料干燥, 所以一定是低温干燥。( )
5. 离心泵不是容积式泵, 所以不可采用出口直接加装阀门的方式调节流量。( )

(二) 选择题 (10 分)

1. 压力式均质机的均质机理是 作用。  
A. 破碎, 剪切 B. 空穴, 碰撞 C. 剪切, 碰撞
2. 降膜式蒸发器中布膜器的主要作用是 。  
A. 捕捉雾液 B. 阻挡二次蒸汽上升 C. 使料液沿管内壁成膜状流动
3. 对于八宝粥罐头的杀菌, 最好采用 杀菌锅。  
A. 立式杀菌锅 B. 回转式杀菌锅 C. 卧式杀菌锅
4. 从品质上考虑, 对于绿色蔬菜的干燥, 宜选用 进行干燥。  
A. 气流式干燥器 B. 真空烘箱 C. 隧道式干燥器 D. 冷冻升华干燥器
5. 喷雾干燥塔的直径主要是由 确定的。  
A. 热风的流速 B. 蒸发量和容积干燥强度 C. 干燥时间

(三) 填空题 (10 分)

1. 在喷雾干燥设备中, 常用的雾化器有\_\_\_\_、\_\_\_\_、\_\_\_\_三种形式。
2. 常用的输送设备有\_\_\_\_、\_\_\_\_和\_\_\_\_三大类。
3. 固体装料机械中, 常用的定量方法有\_\_\_\_、\_\_\_\_和\_\_\_\_等。
4. 组成蒸汽压缩式制冷系统的主要设备为\_\_\_\_、\_\_\_\_、\_\_\_\_和\_\_\_\_。

(四) 问答题 (15 分)

按下列工艺流程确定设备流程(包括选泵、贮筒), 并说明采用所选设备形式的理由。

番茄→清洗→挑选→破碎→预热→打浆→浓缩→杀菌→灌装（马口铁罐）→封口→杀菌  
→装箱→入库。

