

试卷代号:42714

座位号

国家开放大学2024年春季学期期末统一考试

### 园产品加工技术 试题

2024年7月

#### 注意事项:

1. 将你的学号、姓名及考点名称填写在试题和答题纸的规定栏内。考试结束后,把试题和答题纸放在桌上。试题和答题纸均不得带出考场。待监考人员收完试题和答题纸后方可离开考场。
2. 仔细阅读题目的说明,并按题目要求答题。所有答案必须写在答题纸的指定位置上,写在试题上的答案无效。
3. 用蓝、黑圆珠笔或钢笔(含签字笔)答题,使用铅笔答题无效。

#### 一、单项选择题(每题3分,共30分)

1. 以下选项中属于工业上广泛应用的水软化方法的是( )。
  - A. 离子交换法
  - B. 离心法
  - C. 过滤法
  - D. 加热法
2. 下列关于烫漂的说法,错误的是( )。
  - A. 烫漂能够钝化活性酶、防止酶促褐变
  - B. 烫漂后的果蔬要及时浸入冷水中冷却,防止过度受热,组织变软
  - C. 果蔬烫漂常用的方法有热水和蒸汽两种
  - D. 在热水烫漂时,为保证烫漂效果,应该频繁更换烫漂用水
3. 一般冷冻食品的冻藏通常采用( )或更低一些的温度。
  - A.  $-5^{\circ}\text{C}$
  - B.  $-10^{\circ}\text{C}$
  - C.  $-15^{\circ}\text{C}$
  - D.  $-18^{\circ}\text{C}$
4. 以下冷冻对酶的影响描述,正确的是( )。
  - A. 降低酶活性
  - B. 加速酶活性
  - C. 加速酶参与的生化反应
  - D. 使酶变性

5. 下列不属于食糖保藏作用的是( )。
  - A. 高渗透压
  - B. 抗氧化作用
  - C. 还原性
  - D. 降低水分活性
6. 可用来生产低糖果酱的是( )。
  - A. 高甲氧基果胶凝胶
  - B. 低甲氧基果胶凝胶
  - C. 高甲氧基果胶凝胶和低甲氧基果胶凝胶
  - D. 两者都不行
7. 下列存在涨罐的罐头食品中可以食用的是( )。
  - A. 物理性涨罐
  - B. 化学性涨罐
  - C. 细菌性涨罐
  - D. 不明原因涨罐
8. 葡萄酒发酵的温度要求是( )。
  - A. 高温有氧
  - B. 低温有氧
  - C. 高温密闭
  - D. 低温密闭
9. 下列果蔬汁加工时防止变色问题的措施,错误的是( )。
  - A. 加热处理尽快钝化酶的活性
  - B. 加入碱液提高pH
  - C. 低温贮藏或冷冻贮藏
  - D. 破碎时加入抗氧化剂
10. 下列不能通过干制而排除的水为( )。
  - A. 游离水
  - B. 自由水
  - C. 结合水
  - D. 化合水

#### 二、填空题(选择括号中适合的内容。每空3分,共30分)

- (成熟度  $>100^{\circ}\text{C}$  结晶  $\leq 100^{\circ}\text{C}$  可溶性物质 酯 酒精 不可溶性物质 新鲜度 烫漂)
11. 果蔬加工对原料选择总的要求是要选择合适的果蔬种类和品种、恰当的果蔬\_\_\_\_\_和果蔬\_\_\_\_\_。
  12. 将已切分或经其他预处理的新鲜果蔬原料放入沸水或热蒸汽中进行短时间的热处理的操作称为\_\_\_\_\_。
  13. 某糖的晶体溶于水中成溶液,浓度达到过饱和状态时,又从溶液中析出的现象称为\_\_\_\_\_。
  14. 果蔬罐头杀菌方式中的常压杀菌指的是杀菌温度\_\_\_\_\_,适合酸性和高酸性食品,而加压杀菌的杀菌温度\_\_\_\_\_,适合低酸性食品。
  15. 酒精发酵过程中酵母菌把糖转化为酒精,与有机酸反应生成\_\_\_\_\_,形成香气;醋酸发酵过程中,醋酸菌将\_\_\_\_\_氧化为醋酸。
  16. 果蔬中除去水分外即为干物质,其可分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

#### 三、简答题(每题10分,共40分)

17. 园产品加工时各工序间护色的方法有哪些?
18. 影响速冻果蔬质量的因素有哪些?
19. 优良的葡萄酒酵母应该满足什么条件?
20. 在果蔬罐头生产过程中,排气具有什么作用?

○-○-○

考点名称:

姓名:

学号:

○-○-○

试卷代号:42714

国家开放大学2024年春季学期期末统一考试

园产品加工技术 试题答案及评分标准

(供参考)

2024年7月

一、单项选择题(每题3分,共30分)

1. A            2. D            3. D            4. A            5. C  
6. B            7. A            8. D            9. B            10. D

二、填空题(选择括号中适合的内容。每空3分,共30分)

11. 成熟度;新鲜度(两者可调换顺序)  
12. 烫漂  
13. 结晶  
14.  $\leq 100^{\circ}\text{C}$ ;  $> 100^{\circ}\text{C}$ (两者不可调换顺序)  
15. 酯;酒精(两者不可调换顺序)  
16. 可溶性物质;不可溶性物质(两者可调换顺序)

三、简答题(每题10分,共40分)

17. 园产品加工时各工序间护色的方法有哪些?(以下每条2分,答出任意五条即可给满分)

- 答:(1)烫漂护色;  
(2)食盐溶液护色;  
(3)亚硫酸盐溶液护色;  
(4)有机酸溶液护色;  
(5)抽空护色;  
(6)维生素C或异维生素C溶液护色。

18. 影响速冻果蔬质量的因素有哪些?

答:(1)初期产品质量的影响因素(PPP)(2分)

- ① 产品原料(1分)  
② 包装(1分)  
③ 冻结加工(1分)

(2)影响后期质量的因素(TTT)(2分)

- ① 时间(1分)  
② 温度(1分)  
③ 容许限度(1分)

19. 优良的葡萄酒酵母应该满足什么条件?

答:(1)具有很强的发酵能力和发酵速度,耐酒精性好,产酒精能力强;(2分)

(2)抗二氧化硫能力强;(2分)

(3)发酵度高,能满足干葡萄酒生产的要求;(2分)

(4)能协助产生良好的果香和酒香,并有悦人的滋味;(1分)

(5)繁殖速度快,不易变异,凝聚性好;(1分)

(6)不产生或极少产生有害葡萄酒质量的副产物;(1分)

(7)耐低温性好。(1分)

20. 在果蔬罐头生产过程中,排气具有什么作用?(以下每条2分,答出任意五条即可给满分)

答:(1)使罐头内形成一定程度的真空状态,防止罐头的败坏和延长贮存期限;

(2)防止或减轻因加热杀菌时内容物的膨胀而使容器变形,影响罐头卷边和缝线的密封性,防止加热时玻璃罐跳盖;

(3)减轻罐内食品色香味的不良变化和营养物质的损失;

(4)阻止好气性微生物的生长繁殖;

(5)减轻马口铁罐内壁的腐蚀;

(6)使罐头有一定的真空度,形成罐头特有的内凹状态,便于成品检查。