

浙江海洋大学 2019-2020 学年第 2 学期
《 食品工艺原理 》课程期末考试卷 A

(适用班级 A18 食工)

考试时间: 120 分钟

一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	总分

一、名词解释 (每题 4 分, 共 20 分)

- 1、后熟
- 2、牛乳酸度
- 3、肉持水性
- 4、干耗
- 5、食品辐照

二、填空题 (每空 1 分, 共 20 分)

- 1、食品必须具备的三原则是 ()、() 和 ()。
- 2、果胶类物质主要包括 ()、() 和 ()。
- 3、肉制品原料中蛋白可分为 ()、() 和 () 三大类。

学号
姓名
班级
专业
学院

线
订
装

- 4、间接制冷是通过冷媒实现，常见的冷媒包括（ ）和（ ）。
- 5、食品工业中经常使用的冷冻方式主要有（ ）、（ ）、（ ）和（ ），其中以（ ）冷冻效果最好。
- 6、腌制用食盐对腌制产品品质至关重要，腌制食盐中主要的杂质为（ ）、（ ）和（ ）。
- 7、采用食糖进行糖渍时，产品中糖浓度一般要达到（ ）以上才具有防腐保藏效果。

三、简答题（每题 8 分，共 32 分）

- 1、大豆中的抗营养因子有哪些？如何去除？
- 2、引起食品腐败变质的因素有哪些？以苹果为例，现有 10 t 苹果，阐述如何保藏能使其保藏期限达到 3 个月以上。
- 3、现行食品工业中的生鲜乳的杀菌方式有哪两种？各自优点和缺点是什么。

4、干耗的发生原理是什么，对产品及制冷设备都有哪些影响。

四、论述与计算题（共 28 分）

1、现有原料乳 800kg，含脂率为 3.2%，想要让这些原料乳的脂肪含量调整到 3.6%，应该加入脂肪含量为 30%的稀奶油多少？（14 分）

2、方便面包装上写有“本产品不添加任何防腐剂”。试分析这句话是否正确（14 分）

