

浙江海洋大学 2022-2023 学年第 2 学期
《 食品工艺原理 》课程期末考试卷 A

(适用班级 A21 食工)

考试时间: 100 分钟

课程目标	1	2	3	4	总分
分目标题号	一(1-5), 二(1)	二(2-4), 三(1-4)	二(5-7) 四(1)	四(2)	/
目标分值	22	42	22	14	100

一、名词解释(每题 4 分,共 20 分)

- 1、食品工艺学
- 2、直接制冷
- 3、肉的嫩度
- 4、导湿温性
- 5、UHT 灭菌

二、填空题(每空 1 分,共 20 分)

- 1、喷雾干燥中造雾方式主要有()和()。
- 2、果蔬中的酸类物质主要有()、()和()。
- 3、常见冻结方式或手段包括()、()和()。
- 4、肉的组成包括()、()、()和()。
- 5、果胶类物质主要有()、()、和()。
- 6、列举三种常见的制冷剂()、()、和()。
- 7、食盐中的杂质很多,对食品品质影响最大的是()和()。

学号 _____ 姓名 _____ 班级 _____ 专业 _____ 学院 _____

线 订 装

三、简答题（每题 8 分，共 32 分）

1、简述蔬菜腐败变质的因素；另假设浙江从四川达州外购蔬菜（两地相距 1.2k 千米），则简述蔬菜运输过程中该如何操作？

2、绘制三条干燥曲线、简述每条曲线的意义。

3、现有金枪鱼和鱿鱼两种水产品，分别采用什么样的冻藏温度最为合适？简述采用相应保藏温度的原因。

4、简述干耗的发生过程，并简述如何降低干耗的发生。

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、某些方便食品曾经在产品外包装上注明“本产品不添加任何防腐剂”，你怎么看待这句话，阐述理由；另，如果你是某食品（不局限于方便面）生产企业的从业人员，你认为防腐剂的使用与环境保护之间有什么关系？（14分）