

试卷代号:42741

座位号

国家开放大学2024年春季学期期末统一考试

农产品贮藏加工 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15分)

1. 引起粮油产品酸败的主要成分是()。

A. 碳水化合物	B. 蛋白质
C. 矿物质	D. 脂类
2. 维生素主要集中在糙米的()。

A. 皮层	B. 胚乳
C. 胚	D. 糊粉层、皮层、胚
3. 利用杂质与小麦几何形状和长度不同,进行清理的方法是指()。

A. 风选法	B. 筛选法
C. 磁选法	D. 精选法
4. 按照国家及行业标准,将食醋分为酿造食醋和()。

A. 发酵食醋	B. 化学食醋
C. 配制食醋	D. 果醋
5. 在用酒糟提取植酸和植酸钙镁时,浸泡液的pH应控制在()。

A. 7~7.5	B. 5~6
C. 3~4	D. 2~3

二、填空题(每空3分,共45分。选择括号中适合的内容)

(检验 北豆腐 昆虫 低温贮藏法 白兰地 低药剂量 浸泡 油料
金酒 稻谷清理 低温 自然缺氧贮藏 压片 萃取 特种豆腐)

6. 贮粮害虫是一类危害贮藏及其他流转过程中的粮食、_____、薯类及其加工产品、副产品,或危害贮粮包装物、装具、器材和仓厂建筑物的_____与螨类。
7. “三低”贮藏一般是指_____、低氧、_____的贮藏方法。
8. 小麦的贮藏方法一般包括热密闭贮藏法、_____和_____。
9. 根据稻谷子粒的结构,稻谷加工主要由_____、砻谷及砻下物分离、碾米及成品整理3大部分组成。
10. 挂面生产工艺流程:原辅料预处理→和面→熟化→_____→切条→湿切面→干燥→切断→计量→包装→_____→成品挂面。
11. 浸出法制油是应用_____的原理,选用某种能够溶解油脂的有机溶剂,经过对油料的_____或喷淋,使油料中的油脂被萃取出来的一种制油方法。
12. 豆腐的种类大体分为_____、南豆腐、内酯豆腐和_____。
13. 白酒是一种蒸馏酒,世界著名的六大蒸馏酒为中国白酒、_____、威士忌、郎姆酒、伏特加和_____。

三、问答题(每题10分,共40分)

14. 简述粮食的物理性质对贮藏的影响。
15. 简述粮食发热霉变的预防措施。
16. 简述毛霉型腐乳的生产工艺流程。
17. 常用的食醋酿造工艺包括哪几方面内容?

○-○-○

考点名称:

姓名:

学号:

○-○-○

试卷代号:42741

国家开放大学2024年春季学期期末统一考试

农产品贮藏加工 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15分)

1. D 2. D 3. D 4. C 5. A

二、填空题(每空3分,共45分。选择括号中适合的内容)

6. 油料 昆虫(答案顺序不可互换)
7. 低温 低药剂量
8. 低温贮藏法 自然缺氧贮藏
9. 稻谷清理
10. 压片 检验(答案顺序不可互换)
11. 萃取 浸泡(答案顺序不可互换)
12. 北豆腐 特种豆腐
13. 白兰地 金酒

三、问答题(每题10分,共40分)

14. 简述粮食的物理性质对贮藏的影响。

答:(1)粮油的色泽和气味。(2分)

(2)容重、比重和孔隙度。(2分)

(3)散落性和自动分级。(2分)

(4)导热性和热容量。(2分)

(5)吸附性和吸湿性。(2分)

15. 简述粮食发热霉变的预防措施。

答:(1)提高粮食的入库质量。(3分)

(2)改善仓贮环境条件。(3分)

(3)加强管理,适时通风与密闭。(2分)

(4)采用先进的贮藏技术。(2分)

16. 简述毛霉型腐乳的生产工艺流程。

答:工艺流程:原料大豆→精选→浸泡→磨豆→滤浆→煮浆→冷却→点浆(75~80℃)→蹲脑→上箱压榨→划坯→豆腐坯→接种(毛霉)→培养(又称发花)→凉花→搓毛→后酵→腐乳。(10分)

17. 常用的食醋酿造工艺包括哪几方面内容?

答:常用的食醋酿造工艺有一般固态发酵法、酶法液化通风回流制醋法、液体深层发酵法、速酿法、生料酿醋法等。(4分)

这些食醋生产方法在原料、发酵剂、发酵方法、发酵设备等方面各有不同,但最基本流程都是:原料预处理→糖化→酒精发酵→醋酸发酵。(6分)