职业技能测试复习题

食品检验检测技术、食品质量与安全、食品智能加工技术、

食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）（判断题）

（注：括号中内容为参考答案：T代表“正确”；F代表“错误”）

1. 桃红葡萄酒的颜色介于红葡萄酒和白葡萄酒之间。（T）

2. 国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。（T）

3. 实验室工作中，白磷的着火点为60摄氏度左右，因此保存煤油中。（F）

4. 面粉的加工精度越高，灰分含量也越高。（F）

5. 酶活力的大小用酶活力单位来表示。（T）

6. 酸奶菌种是一种酵母菌培养物。（F）

7. 食品定性分析的任务是测定物质中各组分的含量。（F）

8. 在冻藏过程中，冻藏间的温度波动不会引起冰结晶长大。（F）

9. 食品检验中常见的致病菌是沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌。（T）

10. 食品生产人员应当保持个人卫生，生产食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。（T）

11. 植物油中不含不饱和脂肪酸。（F）

12. 微生物采样用工具采用湿热灭菌的条件是121℃，15分钟。（T）

13. 存在于生物体中重要的有机物有蛋白质、糖类、脂类、维生素等。（T）

14. 所有的移液管放出液体时，都可以“吹”出管尖的液滴。（F）

15. 乳品对面包的老化没有影响。（F）

16. 细胞壁主要存在于动物和微生物细胞中。（F）

17. 比色皿上有污渍可以用毛刷清洗。（F）

18. 细口瓶盛放酸性试剂要用橡胶塞。碱性试剂要用玻璃塞。（F）

19. 乳粉颗粒的大小对乳粉的冲调性能有直接影响。（T）

20. 水产品自捕获后，不需及时进行冻结、冷藏。（F）

21. 油脂有确切的熔点和沸点。（F）

22. 样品测定灰分时，可直接称样后放入马沸炉中灼烧。（F）

23. 目前国内乳粉的生产普遍采用真空冷冻法。（F）

24. 当多种月饼产品混装一盒时，生产日期以最迟生产的月饼生产日期为准。（F）

25. 酚酞指示剂的变色范围为pH3.1-4.4。（F）

26. 水分活度反映了食品中水分的存在状态，其可用干燥法来测定。（F）

27. 酒精的浓度越高，杀菌能力越强。（F）

28. 蛋白质在等电点时，净电荷为零，易产生絮凝沉淀。（T）

29. 小麦粉适合做面包的关键原因是含有麦胶蛋白和麦谷蛋白。（T）

30. 食品生产企业应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。（T）

31. 非必需氨基酸是指人体不能合成，必须从食物中获得的氨基酸。（F）

32. 某枣汁饮料标签上可标示该产品可以用于预防贫血。（F）

33. 实验室电器或线路过热时应立即停机并切断电源，进行检查。（T）

34. 组成蛋白质的元素主要有C、H、O、N。（T）

35. 冬季打开易挥发溶剂瓶塞前，应先用热水预热，瓶口不要对着人。（F）

36. 实验结束后，应清洗所用玻璃器皿，整理操作台。（T）

37. 塔塔粉是一种碱性盐。（F）

38. 相对误差是绝对误差与测量值或多次测量的平均值的比值。（T）

39. 组成油脂的脂肪酸碳链长、饱和度高，则该油脂的熔点就低。（F）

40. 生物氧化是生命活动最重要、最基本的供能方式。（T）

41. 基准试剂配制时可直接称取基准物质，不必干燥。（F）

42. 红肉鱼体内含糖元多，鱼死后肌肉的pH值下降快，适合做鱼糜制品加工的原料。（F）

43. 为减少测量误差，移液管每次都应从最上面刻度起始点放下所需体积。（T）

44. 实验室中金属钾、钠起火后，可用砂子覆盖灭火。（T）

45. 酱卤制品加工关键技术是调味和油炸。（F）

46. 肉制品或其他食品的腐败，主要是由于微生物的生命活动和食品中的酶所进行的生物化学反应所造成的。（T）

47. 对于微生物来讲，灭菌和消毒的效果是一样的。（F）

48. 雪糕的冻结方法有直接冻结法和间接冻结法。（T）

49. 焙烤食品在烘烤过程中可以观察产品加热情况，但不能调节火力大小。（F）

50. 大肠菌群存在表示食品曾受到人与温血动物粪便污染。（T）

51. 根据糖的聚合度可以把糖分为单糖、低聚糖和多糖三类，其中单糖和低聚糖都具有还原性。（F）

52. 显微镜下菌体呈紫色者为G-细菌，菌体呈红色者为G+细菌。（F）

53. 乳中掺水后密度降低，冰点上升。（T）

54. 细胞膜、细胞质和细胞核称为细胞的三大基本结构，细胞是构成生物体的基本结构与功能单位。（T）

55. 肉的保水性是指当肌肉受外力作用时，保持原有水分和添加水分的能力。（T）

56. 啤酒酒精度是指啤酒或发酵液中所含酒精的质量百分浓度。（T）

57. 在生物体中，水是以两种形式存在的，分别是自由水和结合水。（T）

58. 营养强化剂属于天然营养素范围的食品添加剂。（T）

59. 乳粉生产中尽量使水分全部去除，这样才更有利于保存产品不变质。（F）

60. 香辛料的作用是增进风味、抑制异味、防腐杀菌和增进食欲。（T）

61. 滴定操作时，滴定液滴溅在锥形瓶内壁，无需处理，不影响结果。（F）

62. 天然肠衣弹性好，保水性强，可食用，但规格形状不整齐。（T）

63. 所有葡萄酒如果希望改善质量均需要进行苹果酸—乳酸发酵。（F）

64. 通过测T-VBN值的大小，可以用来判断所有水产品的鲜度。（F）

65. 记录原始数据时，要想修改错误数字，应在原数字上画一条横线表示消除，并由修改人签注。（F）

66. 均质有一级均质和二级均质，一级均质适用于高脂产品、高干物质产品和低粘度产品的生产，二级均质适用于低脂产品和高粘度的产品。（F）

67. 成品存放实行“四隔离”是生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。（T）

68. 移液管和容量瓶在使用前需要用试剂溶液进行润洗。（F）

69. 水在生物体内主要起溶剂、调温等作用。（T）

70. 乳制品中的乳糖对提高面包色泽有显著作用。（T）

71. 可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。（F）

72. 引起食品腐败变质的原因有微生物作用、食品的特性、环境因素。（T）

73. 管式热交换器一般分为中心套管式热交换器和壳管式热交换器。（T）

74. 精密度是保证准确度的先决条件。（T）

75. 碳酸饮料是指充有二氧化碳气体软饮料的总称。（T）

76. 在确定的测量条件下，对同一物理量进行多次测量，并且用它的算术平均值作为该物理量的测量结果，即可消除误差。（F）

77. 未经过标准化但经过均质处理的全脂乳粉的质量优于未经过均质处理的乳粉。（T）

78. 虾在加工贮藏过程中易于发生黑变现象。（T）

79. 感官鉴定水产鲜度是比较快速有效的、正确的评定方法。（T）

80. 食品经高温灼烧后的残留物应称为总灰分（或粗灰分）。（T）