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）（选择题）

1. 麦胶蛋白和麦谷蛋白是形成面筋的主要成分，称为（　　）。

A. 水溶性蛋白质

B. 不溶性蛋白质

C. 盐溶性蛋白质

D. 面筋蛋白质

答案：D

2. 若缺乏易得营养性贫血的矿物质是（　　）。

A. 钙

B. 镁

C. 铁

D. 锌

答案：C

3. 下列选项中，属于矿物元素的是（　　）。

A. 碳

B. 氧

C. 氮

D. 钙

答案：D

4. 猪瘦肉在用适量的硝酸盐进行腌制时，产生出鲜艳的玫瑰红色（或粉红色）是因为（　　）。

A. 肌红蛋白与氧气结合生成氧合肌红蛋白

B. 肌红蛋白中的亚铁离子被氧化成铁离子

C. 血红蛋白与氧气结合生成氧合血红蛋白

D. 肌红蛋白与亚硝酸盐反应生成亚硝基肌红蛋白

答案：D

5.（　　）将牛乳分离出稀奶油和脱脂乳。

A. 离心分离机

B. 板式换热器

C. 均质机

D. 脱气机

答案：A

6. 凯氏定氮法碱化蒸馏后，用（　　）作吸收液。

A. 硼酸溶液

B. 氢氧化钠溶液

C. 硝酸银溶液

D. 蒸馏水

答案：A

7. 普通试剂中可用作基准物质的为（　　）。

A. 化学纯

B. 分析纯

C. 优级纯

D. 生物纯

答案：C

8. 由于泡打粉是根据酸碱中和反应的原理而配制的，因此它的生成物显（　　）。

A. 碱性

B. 中性

C. 酸性

D. 热性

答案：B

9. 味精是肉制品加工中常用的鲜味剂，其中的主要成分是（　　）。

A. 谷氨酸钠

B. 肌苷酸钠

C. 鸟苷酸钠

D. 肌精

答案：A

10. 准确量取溶液2.00 mL时，应使用的仪器为（　　）。

A. 量筒

B. 量杯

C. 移液管

D. 锥形瓶

答案：C

11. 在实验室工作中不慎被强碱溅散在皮肤上应先用（　　），再用2%醋酸溶液冲洗，最后用水冲洗。

A. 大量水冲洗

B. 无水乙醇冲洗

C. 用盐酸中和

D. 用碳酸氢钠溶液淋洗

答案：A

12. 对食品进行分析检测时，采用的行业标准应该比国家标准的要求（　　）。

A. 高

B. 低

C. 一致

D. 随意

答案：A

13. 一般食品中蛋白质的含氮量为16%，故1份氮素相当于蛋白质的份数为（　　）。

A. 6.25

B. 16%

C. 61%

D. 2.65

答案：A

14. 下列选项中，甜度最高的是（　　）。

A. 蔗糖

B. 果糖

C. 葡萄糖

D. 乳糖

答案：B

15. 比色法测定食品中铅的原理是，试样经消化后，在（　　）溶液中铅离子与双硫腙形成红色的配合物。

A. 弱酸性

B. 弱碱性

C. 强碱性

D. 强酸性

答案：B

16. 面粉、糖粉、苏打粉、泡打粉必须在使用前用（　　）去除因贮存不当而出现的结块，否则会影响产品的质量。

A. 面棍

B. 刀具

C. 网筛

D. 蛋甩

答案：C

17. 茶多酚可以清除体内的（　　），能起到抗衰老、防辐射、抑制肿瘤、抗菌杀菌等作用。

A. 毒素

B. 自由基

C. 过氧化物

D. 一氧化氮

答案：B

18. 常用干燥剂有（　　）和无水氯化钙等。

A. 硅胶

B. 明胶

C. 骨胶

D. 塑料

答案：A

19. （　　）在机体内可以转变为维生素A，称为维生素A原。

A. 叶绿素

B. 胡萝卜素

C. 花青素

D. 花黄素

答案：B

20. 良好生产操作规范英文缩写是（　　）。

A. GMP

B. SSOP

C. HACCP

D. MPN

答案：A

21. 下列选项中，属于水溶性维生素的是（　　）。

A. 维生素A

B. 维生素C

C. 维生素D

D. 维生素E

答案：B

22. 用68%-70%的中性酒精对乳进行检验时，产生絮状凝块的乳称为（　　）。

A. 掺假乳

B. 酒精阳性乳

C. 生理异常乳

D. 化学异常乳

答案：B

23. 采用直接法配制标准溶液时，一定要使用（　　）试剂。

A. 化学纯

B. 分析纯

C. 基准

D. 以上都是

答案：C

24. 加热排气法要求罐头食品中心温度达到（　　）℃左右。

A. 50

B. 55

C. 60

D. 75

答案：D

25. 用含有抗生素的牛奶加工凝固型酸乳会影响其（　　）。

A. 风味

B. 色泽

C. 凝固性

D. 稳定性

答案：C

26. 细菌可以繁殖的水分活度不得低于（　　）。

A. 0.90

B. 0.88

C. 0.80

D. 0.99

答案：A

27. （　　）能促进钙的吸收。

A. 维生素A

B. 维生素C

C. 维生素D

D. 维生素E

答案：C

28. 下列哪种物质没有护色作用（　　）。

A. 柠檬酸

B. 维生素C

C. 生石灰

D. 食盐

答案：C

29. 在面包生产中加入少量（　　），作为酵母发酵的主要能量来源，有助于酵母的繁殖与发酵。

A. 盐

B. 糖

C. 油

D. 蛋

答案：B

30. （　　）是一种令人不愉快、不可口且最容易感知的味觉。

A. 酸

B. 甜

C. 苦

D. 咸

答案：C

31. 下列选项中，是杂聚多糖的是（　　）。

A. 淀粉

B. 细菌多糖

C. 纤维素

D. 糖原

答案：B

32. 果蔬汁的糖度测定采用（　　）测定。

A. pH计

B. 分光光度计

C. 折光仪

D. 乳汁计

答案：C

33. 标定氢氧化钠溶液所用的基准物质是（　　）。

A. 盐酸

B. 邻苯二甲酸氢钾

C. 碳酸钠

D. 氯化钠

答案：B

34. 在搅拌型酸乳生产中，（　　）是破坏凝乳最常用的方法。

A. 均质

B. 杀菌

C. 搅拌

D. 浓缩

答案：C

35. 向水中投入石灰可以除去钙、镁离子，达到软化水质的目的，此法称为（　　）。

A. 离子交换软化法

B. 电渗析法

C. 石灰软化法

D. 反渗透法

答案：C

36. 溶液配制的主要步骤：（　　）。

A. ①称量→②计算→③溶解→④定容

B. ①计算→②称量→③溶解→④定容

C. ①溶解→②称量→③计算→④定容

D. ①计算→②溶解→③称量→④定容

答案：B

37. 用万分之一电子天平称量时，下列数据记录正确的是（　　）。

A. 35.42g

B. 35.4245g

C. 35.424g

D. 35.42454g

答案：B

38. 实验室工作中水银温度计破裂后，以下处理方法错误的是（　　）。

A. 尽量避免与汞蒸气接触

B. 汞收集在有水的烧杯中

C. 地上的汞可用硫磺粉覆盖

D. 收集起来的汞倒入下水道

答案：D

39. 单糖中不含有的元素是（　　）。

A. 碳

B. 氢

C. 氧

D. 氮

答案：D

40. 滴定分析法属于（　　）。

A. 化学分析法

B. 仪器分析法

C. 生物分析法

D. 物理分析法

答案：A

41. 机械分块时，必须配备一个小台秤，随时称量检查机械分割出的面团是否达到(　　)要求。

A. 标准质量

B. 标准重量

C. 标准数量

D. 标准形状

答案：B

42. 熏制肉品特有的风味主要与存在于气相的（ ）物质有关。

A. 醇类

B. 羟类

C. 酚类

D. 有机酸类

答案：C

43. 滴定分析的相对误差一般要求小于0.1%，滴定时耗用标准溶液的体积应控制为（ ）。

A. ≤10mL

B. 10-15mL

C. 20-30mL

D. 15-20mL

答案：C

44. 地下水比较澄清，但含有比较多的（ ）和盐分。

A. 泥沙

B. 矿物质

C. 腐殖质

D. 混浊物

答案：B

45. 蛋白质完全水解的产物是（ ）。

A. 肽

B. 脂肪酸

C. 氨基酸

D. 蛋白胨

答案：C

46. 稀奶油的发酵的目的是（ ）。

A. 增加营养

B. 产生乳酸，抑制腐败细菌的繁殖

C. 中和多余的酸

D. 产生酒精，抑制腐败细菌的繁殖

答案：B

47. 有效酸度是指（ ）。

A. 用酸度计测出的酸度

B. 用碱滴定测得的酸度

C. 挥发酸和不挥发酸的总和

D. 样品中未解离酸和已解离酸的总和

答案：A

48. 维生素C很不稳定，很容易氧化，下列（ ）是加速其氧化的因素。

A. 酸性溶液

B. 碱性溶液

C. 抗氧化剂

D. 避光

答案：B

49. （ ）可以克服“乳糖不耐症”。

A. 灭菌乳

B. 酸乳

C. 乳粉

D. 巴氏灭菌乳

答案：B

50. （ ）可以判定牛乳热处理的程度。

A. 过氧化酶实验

B. 酒精实验

C. 还原酶实验

D. 磷酸盐实验

答案：A

51. 蛋白质最多有（ ）级结构。

A. 一

B. 二

C. 三

D. 四

答案：D

52. pH=5.26中的有效数字是（ ）位。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

答案：B

53. 添加（ ）到食盐中，使其成为具有预防人体甲状腺肿大作用的强化食品。

A. 钙

B. 铁

C. 碘

D. 镁

答案：C

54. 下列选项中，属于多不饱和脂肪酸的是（ ）。

A. 油酸

B. 芥酸

C. 硬脂酸

D. 亚麻酸

答案：D

55. 下列原辅料不属于面包生产必须加入的基本材料的是（ ）。

A. 水

B. 食盐

C. 糖

D. 面粉

答案：C

56. 在果蔬中具有收敛性涩味的物质是(　　)。

A. 磷酸

B. 氨基酸

C. 维生素

D. 单宁

答案：D

57. 加热煮制之后或即将出锅时加入糖、味精等调味料，以增进产品的色泽和鲜味叫（ ）。

A. 基本调味

B. 定性调味

C. 辅助调味

D. 中间调味

答案：C

58. 以下属于蔬菜汁的是(　　)。

A. 酸梅汤

B. 营养快线

C. 胡萝卜汁

D. 王老吉

答案：C

59. 蛋白质发生变性后，（ ）级结构没有被破坏。

A. 一

B. 二

C. 三

D. 四

答案：A

60. 用来快速定性检验乳品中掺入淀粉的试剂是（ ）。

A. 硫酸溶液

B. 石蕊试液

C. 氢氧化钠

D. 碘液

答案：D

61. 经包装的烘焙成品能提高产品(　　)。

A. 身价

B. 口感

C. 质感

D. 重量

答案：A

62. 在肉制品加工中常用的发色剂是（ ）。

A. 淀粉

B. 抗坏血酸钠

C. 硝酸盐和亚硝酸盐

D. 磷酸盐

答案：C

63. 蛋白质测定中消化时加入硫酸钾的作用是（ ）。

A. 显色

B. 提高温度

C. 氧化

D. 催化

答案：B

64. 面粉中湿面筋含量在24%以下称为（ ）。

A. 中筋面粉

B. 全麦面粉

C. 低筋面粉

D. 高筋面粉

答案：C

65. 下列仪器中，用于测定牛奶相对密度的是（ ）。

A. 糖锤度计

B. 乳稠计

C. 酒精计

D. 比重瓶

答案：B

66. （ ）可以直接说明油脂的新鲜度，是检验油脂质量的重要指标。

A. 酸价

B. 皂化值

C. 碘值

D. 过氧化值

答案：A

67. 葡萄中主要含有哪种有机酸？

A. 柠檬酸

B. 苹果酸

C. 酒石酸

D. 乙酸

答案：C

68. 灰化完毕后（ ），用预热后的坩埚钳取出坩埚，放入干燥器中冷却。

A. 立即打开炉门

B. 立即打开炉门，待炉温降到200℃左右

C. 待炉温降到200℃左右，打开炉门

D. 1h后打开炉门

答案：C

69. 儿童缺乏易患佝偻病的矿物质是（ ）。

A. 钙

B. 镁

C. 铁

D. 锌

答案：A

70. 个别测定值与多次测定的算术平均值之间的差值称为（ ）。

A. 相对误差

B. 偏差

C. 绝对偏差

D. 绝对误差

答案：C

71. 由于糖具有吸水性，因此，糖在面团调制过程中起(　　)。

A. 反水化作用

B. 乳化作用

C. 水化作用

D. 焦化作用

答案：A

72. 淀粉酶能水解（ ）。

A. 葡萄糖

B. 麦芽糖

C. 淀粉

D. 乳糖

答案：C

73. 油脂不能做（ ）的溶剂。

A. 维生素A

B. 维生素C

C. 维生素D

D. 维生素E

答案：B

74. （ ）指示剂在碱性溶液中为红色。

A. 石蕊

B. 酚酞

C. 甲基橙

D. 草酚蓝

答案：B

75. 利用分解出活泼氧原子作为强氧化剂对水消毒的是(　　)。

A. 氯消毒

B. 紫外线消毒

C. 无法确定

D. 臭氧消毒

答案：D

76. （ ）是表示组成物质微粒数目多少的物理量，以摩尔(mol)计量。

A. 物质的量

B. 浓度

C. 发光强度

D. 电流

答案：A

77. 保管面粉时要避免与有突出气味的原料混放，以免面粉(　　)。

A. 发霉变质

B. 膨胀结块

C. 吸收异味

D. 加剧变热

答案：C

78. 淀粉水解的最终产物是（ ）。

A. 麦芽糖

B. 葡萄糖

C. 果糖

D. 蔗糖

答案：B

79. 鱼肉含有一种称为（ ）的氨基酸，它对人体的肝脏具有解毒作用。

A. 柠檬酸

B. 苹果酸

C. 乳酸

D. 牛磺酸

答案：D

80. 在使用酒精灯的过程中，以下操作错误的是（ ）。

A. 用燃着的火柴引燃另一盏酒精灯

B. 用完酒精灯后用灯帽盖灭

C. 灯熄灭后向灯体加入酒精

D. 灯体酒精加入量在1/8～4/5之间

答案：D