

2023-2024 学年第二学期期末考试试题

[BFL01085] 《食品发酵工艺学 B》试题 (A)

(适用专业: 食品科学与工程)

注意事项	1. 答题前请先将姓名、学号填涂清楚。	学号(*必填项*)
	2. 客观题使用2B铅笔填涂; 修改时用橡皮擦干净。	
	3. 请严格按照题号在相应答题区域作答, 超出答题区域的答案无效; 在草稿纸、试卷上答题无效。禁止填涂答题纸四角的识别区。	
	4. 保持卷面清洁, 不要装订、折叠、破损。	
填涂	正确填涂: 错误填涂:	
考生禁填	缺考 ☐ 作弊 ☐ 违纪 ☐	

[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]
[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]
[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]
[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]
[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]
[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]
[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]
[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]
[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]
[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]

- 一、单项选择题 (本大题共 10 小题, 每小题 1.5 分, 共 15 分。每小题给出 的四个选项中, 只有一个选项是符合要求的) 。
1. [A] [B] [C] [D]

2. [A] [B] [C] [D]

3. [A] [B] [C] [D]

4. [A] [B] [C] [D]

5. [A] [B] [C] [D]

6. [A] [B] [C] [D]

7. [A] [B] [C] [D]

8. [A] [B] [C] [D]

9. [A] [B] [C] [D]

10. [A] [B] [C] [D]
- 二、多项选择题 (本大题共 10 小题, 每小题 2 分, 共 20 分。每小题有多个 选项符合要求, 多选、少选、错选均不得分) 。
1. [A] [B] [C] [D]

2. [A] [B] [C] [D]

3. [A] [B] [C] [D]

4. [A] [B] [C] [D]

5. [A] [B] [C] [D]

6. [A] [B] [C] [D]

7. [A] [B] [C] [D]

8. [A] [B] [C] [D]

9. [A] [B] [C] [D]

10. [A] [B] [C] [D]
- 三、判断题 (本大题共 8 小题, 每小题 1 分, 共 8 分。对的涂T, 错的涂F)
1. [T] [F]

2. [T] [F]

3. [T] [F]

4. [T] [F]

5. [T] [F]

6. [T] [F]

7. [T] [F]

8. [T] [F]

请勿在此区域作答

四、计算题 (本大题共 2 小题, 每小题 6 分, 共 12 分。)

1. (6分)

2. (6分)

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。）

1. (6分)

2. (6分)

3. (6分)

4. (6分)



5. (6分)



六、论述题（本大题共 1 小题，每小题 15 分，共 15 分）

1. (15分)

