

2023-2024 学年第二学期期末考试试题

[BFL01107] 《畜产加工工艺学 B》试题 (A)

(适用专业:食品科学与工程专业)

注意事项: 本卷共五个大题, 满分为 100 分

考试时间90分钟

注 意 事 项	1. 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。	学号(*必填项*)									
	2. 答题前请先将姓名、学号填涂清楚。										
	3. 客观题使用2B铅笔填涂; 修改时用橡皮擦干净。	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]
	4. 保持卷面清洁, 不要装订、折叠、破损。	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]
填 涂	正确填涂: 错误填涂:	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	[2]	
		[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]	[3]
考 生 禁 填		[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]	[4]
		[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]	[5]
		[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]	[6]
		[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]	[7]
		[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	[8]	
		[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	[9]	

一、单项选择题 (每题2分, 共20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]

二、不定项选择题 (每题3分, 共15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]

三、判断题 (每题1分, 共10分)

1. [T] [F]

2. [T] [F]

3. [T] [F]

4. [T] [F]

5. [T] [F]
6. [T] [F]

7. [T] [F]

8. [T] [F]

9. [T] [F]

10. [T] [F]

四、简答题 (共35分)

1. (6分)如何选择合格的乳酸菌发酵剂?

2. (9分)肉制品的颜色取决于什么?

3. (10分)西式火腿加工过程中滚揉的主要作用是什么?

4. (10分)简述超高温灭菌奶的生产工艺及要求。

五、论述题（共20分）

1. (20分)请任选一种肉制品，请对比其传统工艺跟现代化工艺之间的区别。

请勿在此区域作答