

课业任务单 6

周次	姓名	组别	班级
第 周			
考核内容	单元六 灭菌乳与调制乳的加工		

一、填空题

1. 牛乳经高温长时间加热，易产生褐变反应，主要是（ ）反应。
2. UHT 处理对牛奶组分的热影响情况表现在：（ ）的营养价值没有变化，但（ ）和（ ）的营养价值有极微量的改变。
3. UHT 乳的感官评鉴指标包括（ ）、（ ）和（ ）。

二、选择题（单选或多选）

1. 超高温瞬时杀菌是牛乳在（ ）而达到巴氏杀菌目的。
A. 62~65℃, 30min B. 72~75℃, 15~20min
C. 125~138℃, 2~4s D. 135~150℃, 2~4s
2. 根据国家标准，乳饮料中的蛋白质及脂肪含量均应大于（ ）。
A. 0.5% B. 1.0% C. 1.8% D. 2.8%
3. 用乳粉制作乳饮料时，还原乳粉的水温应为（ ）。
A. 10~15℃ B. 15~25℃ C. 25~35℃ D. 45~50℃
4. 液态乳主要的包装材料有（ ）。
A. 玻璃瓶 B. 利乐包 C. 百利包 D. 利乐枕
5. 乳品设备清洗剂的种类有（ ）。
A. 无机碱类 B. 酸类
C. 螯合剂 D. 表面活性剂
6. 乳品设备的清洗原理有（ ）。
A、水的溶解作用 B、热的加速作用 C 机械作用 D、化学作用

- 7.影响乳品设备清洗效果的因素有（ ）。
- A、清洗液浓度 B、厂房内气压 C 清洗温度 D、清洗流量
- 8.乳品加工厂进行 CIP 系统的设计应考虑（ ）。
- A、中心清洗站要支持多少个“CIP”分循环
- B、整个清洗杀菌系统的蒸汽用量是多少
- C、预冲洗出来的乳液是否回收
- D、清洗液是否回收再利用
- 9.国家标准 GB 25190—2010 规定全脂乳脂肪含量大于等于（ ）%。
- A. 2.2 B. 3.1 C. 3.2 D. 4.3
10. 国家标准 GB 25190—2010 规定脱脂乳脂肪含量为（ ）之间。
- A. 0.5%-1.0% B. 1.0%-2.0% C. 1.5%-2.0% D. 2.0%-2.5%

三、判断题

- 1.（ ）牛乳中的蛋白质在高温下会变性，使牛乳味道改变，先出现焦味，后出现蒸煮味。
- 2.（ ）UHT 板式加热系统与板式巴氏杀菌加热系统的主要不同之处在于系统是否能承受高温，也就是说，UHT 板式加热系统应能承受较高的内压。
- 3.（ ）市场上乳饮料包装形式主要有无菌包装和塑料瓶包装。
- 4.（ ）制作乳饮料若采用超高温灭菌，所使用的香精和色素应耐 121℃ 的高温。

四、简答题

1. 常用的超高温灭菌加工方法有哪些？
2. 超高温灭菌纯牛乳的主要工艺及质量控制要点分析。
3. 简述超高温灭菌乳的生产工艺及要求。
4. 举例说明什么是 0.1%涨包率？
5. 灭菌乳在加工和储藏过程中常会发生哪些变化？
6. 什么是无菌包装？包装容器常采用哪些灭菌方式？

7. 超高温灭菌乳应符合怎样的感官要求？
8. 绘图说明典型的风味含乳饮料的加工工艺流程及工艺要点。
9. 如何判断调配型酸性含乳饮料的稳定性？
10. 调配型酸性含乳饮料生产中常见的质量问题。

