

学习情境七 复习题

一、填空

1. 在奶酪的生产中为了促进凝块的形成需添加（ ）。
2. 在制作奶酪用发酵剂时，一般需经过（ ）、（ ）、（ ）三个阶段。
3. 牛乳中的酪蛋白在牛乳中以（ ）的形式存在，而脂肪在牛乳中之所以稳定存在主要是由于（ ）作用。
4. 以（ ）奶酪为原料，经过再粉碎、加热调制而制成的产品称为（ ）。

二、选择

1. 为了使奶酪在成熟过程中能抑制产气菌的生长繁殖，加入的是（ ）。
A、CaCl₂ B、NaCl C、硝酸盐 D、防腐剂
2. 在奶酪生产中加入（ ）具有促进凝乳的作用。
A、氯化钙 B、硝酸盐 C、氯化钠 D、色素
3. 巴氏杀菌乳生产中常用的杀菌设备是（ ）。
(A)牛乳保温消毒器 (B)板式热交换器 (C)冷热缸 (D)管式热交换器
4. 干酪生产中加入凝乳酶的注意事项不包括（ ）。
A. 不要使原料中产生气泡 B. 凝乳酶由于是液态的，可以直接加入
C. 沿边徐徐加入 D. 搅拌时间不要太长
5. 生产奶酪的原辅料说法不正确的是（ ）。
A. 原料乳感官检验合格后，必要时进行抗菌素试验
B. 所用的凝乳酶以皱胃酶为主
C. 为了使奶酪颜色均匀一致，一般不添加色素
D. 生产奶酪的水必须是软水且无菌
6. （ ）的副产物—乳清可以综合利用。
A、奶酪 B、奶油 C、干酪素 D、稀奶油
7. 奶酪的主要成分是（ ）。
A、蛋白质和脂肪 B、蛋白质和乳糖 C、脂肪和维生素 D、乳糖和维生素
8. 生产奶酪用原料乳的杀菌温度,时间正确的是（ ）。
A、63℃ 15s B、63℃ 30min C、71—75℃ 30min D、70—75℃ 15min
9. 奶酪加盐的作用不包括（ ）。
A、改善干酪风味 B、调节乳酸发酵程度 C、抑制腐败微生物生长 D、排出乳清
10. 奶酪成熟过程中风味的生成不包括（ ）因素。
A、蛋白质分解产生的氨基酸 B、脂肪分解产生的低级脂肪酸
C、乳酸菌发酵产生的丁二酮 D、乳酸与酪蛋白形成酪蛋白的乳酸盐

三、简答

1. 什么是奶酪，国际上如何分类？
2. 奶酪发酵剂的种类有哪些？
3. 什么是皱胃酶？常用的代用凝乳酶有哪些？
4. 奶酪生产中压榨的目的是什么？
5. 奶酪生产中添加食盐的目的是什么？
6. 奶酪常见的质量缺陷有哪些？
7. 阐述干酪成熟过程中成分发生的变化。