

## 课业任务单 11

周次	姓名	组别	班级
第周			
考核内容	单元 11 干酪加工技术		

## 一、填空

- 1.在干酪的生产中为了促进凝块的形成需添加（ ）。
- 2.在制作干酪用发酵剂时，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（ ）干酪为原料，经过再粉碎、加热调制而制成的产品称为（ ）。

## 二、选择题（单选或多选）

- 1.为了使干酪在成熟过程中能抑制产气菌的生长繁殖，加入的是（ ）。  
A、CaCl<sub>2</sub>      B、NaCl      C、硝酸盐      D、防腐剂
- 2.在干酪生产中加入（ ）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.生产干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. 为了使干酪颜色均匀一致，一般不添加色素
- D. 生产干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.干酪的主要成分是 ( )。
- 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.生产干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.干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.干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
- 11.在干酪的理化指标中，脂肪含量大于等于 ( ) %。
- A. 25.00    B. 36.00    C. 50.00    D. 55.00
- 12.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. 搅拌时间不要过长
- 13.生产干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. 为了使干酪颜色均匀一致，一般不添加色素

D. 生产干酪的水必须是软水且无菌

14.干酪加工过程中加盐的方法有（ ）

A、干腌法 B、湿盐法 C、混合法 D、注射法

15.干酪的理化指标中说法正确的是（ ）。

A. 水分含量 $\leq$ 60.00%                      B. 脂肪含量 $\geq$ 25.00%  
C. 食盐含量为 1.50%~3.00%            D. 脂肪含量 $\geq$ 28.00%

16. 下列关于干酪生产工艺叙述正确的是（ ）

A、在实际生产中多采用 63℃-65℃，30min 的保温杀菌  
B、干酪的酸度在加工过程中应调节至 0.20%-0.22%  
C、加盐量按成品的含盐量确定，一般在 1.5%-2.5%的范围内  
D、干酪成熟库的温度一般为 5-15℃，相对湿度为 85%-95%

### 三、简答题

1. 什么是干酪，国际上如何分类？
2. 干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. 干酪生产中压榨的目的是什么？
5. 干酪生产中添加食盐的目的是什么？
6. 干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。

