

附录 3:

豆制品工艺师（三级）考试样题

（基础知识）

一、单选题（每小题四个选项中，只有 1 项最符合题意，请填在题中（）内。本大题共 20 个小题，每小题 1 分，共 20 分）

1.UHT 超高温瞬时灭菌是近年来在豆浆中日渐广为采用的方法，它是将未包装的豆浆在 { } 以上的高温下，经过数十秒的时间，然后迅速冷却、灌装。

- (A) 100℃
- (B) 110℃
- (C) 120℃
- (D) 130℃

2.油炸过程中，豆腐泡的表面褐变呈金黄色，主要是发生了 { }。

- (A) 美拉德反应和氧化反应
- (B) 美拉德反应和焦糖化反应
- (C) 焦糖化反应热聚合反应
- (D) 氧化反应和焦糖化反应

3.豆制品工厂选址是企业基本建设中的关键问题之一，厂址所在地区的地形要尽量平坦，厂区的标高应高于当地历史最高洪水位 { } 米。

- (A) 0~0.5
- (B) 0.5~1.0
- (C) 0.5~0.75
- (D) 1.0 以上

.....

二、多选题（每小题四个选项中，有 1 项或 1 项以上符合题意，请填在题中（）内。本大题共 10 个小题，每小题 2 分，共 20 分）

1.以下属于对人体有害的致病性微生物有 { }。

- (A) 细菌
- (B) 沙门氏菌
- (C) 大肠菌群
- (D) 蜡状芽孢杆菌
- (E) 金黄色葡萄球菌

2.以下针对工厂环境的要求叙述正确的有 { }。

- (A) 污染源不得位于主导风向的上风向
- (B) 工厂的生产区必须与职工生活区分开
- (C) 应选择在与居民区、垃圾场 30 米以外的地区
- (D) 厂内禁止饲养畜禽

(E) 应距离畜禽牧场等污染源 100 米以上

三、**判断题**（请在题中（）做出判断，对的打“√”，错的打“×”。本大题共 10 个小题，每小题 1 分，共 10 分）

1.豆制品等食品发生腐败变质，与其本身的性质、微生物的种类和数量，以及当时所处的环境因素有着密切的关系。（）

2.腐乳经过灌汤封口后进入后期发酵，以酒为主要汤卤的腐乳成熟期在 2 个月以上。（）

.....

豆制品工艺师（三级）考试样题

（专业能力）

（由考评专家组根据考生报名结构拟定 2~3 题，考生可自主选择 1 题进行考试。）

给出一个豆制品产品，要求考生：1) 分析出问题原因；2) 针对问题产生步骤提出解决方案，包括本次产品改进方案及生产工艺改进方案等。

豆制品工艺师（三级级）考试样题

（实际操作）

（由考评专家组根据考生报名结构拟定豆制品生产线，并将生产线划分几个相对独立的操作段，每个操作段为 1 题，考生按照秩序选择 1 题进行考试。）

例：针对北豆腐生产线上的研磨分离工艺控制