

# 食品化学-苏州农业职业技术学院-中国大学MOOC慕课答案

## 绪论单元测验

1、单选题：下列哪种不属于食品？

选项：

- A、娃哈哈矿泉水
- B、稻谷
- C、宠物食品
- D、葛根粉

参考：【**宠物食品**】

2、单选题：下列哪种是也属中药材的食品？

选项：

- A、灵芝多糖提取液
- B、腰果
- C、花椒
- D、香菇

参考：【**花椒**】

3、单选题：下列哪种是供给人体能量的营养素？

选项：

- A、植物油
- B、水
- C、维生素
- D、矿物质

参考：【**植物油**】

4、单选题：化学家们对食品的研究做出了贡献，可以说食品化学起源于化学。

选项：

- A、正确
- B、错误
- C、其他观点
- D、不知道

参考：【**正确**】

5、单选题：食品的基本营养成分中属于无机物的是哪类？

选项：

- A、维生素
- B、糖类
- C、矿物质
- D、C元素

参考：【**矿物质**】

6、单选题：食品化学学科的发展与（）、（）学科的发展相关，并与（）的兴起相关。

选项：

- A、化学、生物化学、食品工业

- B、化学、食品工程学、生物化学
- C、食品工业、食品工程学、化学
- D、化学、工程学、生物学

参考：【**化学、生物化学、食品工业**】

7、单选题：食品化学研究的内容包括食品中各组分的性质、结构和功能，食品中化学变化的历程和反应机理、食品贮藏加工新技术、新产品的开发以及（）。

选项：

- A、食品资源的利用
- B、药食两用资源的利用
- C、食品的褐变现象
- D、食品在加工过程中的变化

参考：【**食品资源的利用**】

8、单选题：被称为食品中第七大营养素的是？

选项：

- A、膳食纤维
- B、油脂
- C、葡萄糖
- D、蔗糖

参考：【**膳食纤维**】

9、多选题：食品应具备的基本条件是？

选项：

- A、安全卫生
- B、含有营养素
- C、具有一定的感官品质
- D、有药用功效

参考：【**安全卫生#含有营养素#具有一定的感官品质**】

10、多选题：食品化学的理论应用于食品生产过程可以指导下列哪些过程或研究？

选项：

- A、改善食品品质
- B、开发食品资源
- C、革新食品工艺和技术
- D、控制食品质量

参考：【**改善食品品质#开发食品资源#革新食品工艺和技术#控制食品质量**】

11、多选题：下列属于食品中六大基本营养素的是？

选项：

- A、维生素
- B、矿物质
- C、水
- D、蛋白质

参考：【**维生素#矿物质#水#蛋白质**】

12、多选题：在食品加工过程中，其中的化学成分会发生（）、（）、（）、（）等类型的化学变化。

选项：

- A、氧化
- B、水解
- C、分解
- D、聚合
- E、油脂酸败

参考：【氧化#水解#分解#聚合】

13、多选题：加工过程中，食品成分发生的化学变化会引起食品哪些品质的变化？

选项：

- A、感官品质
- B、营养价值
- C、安全性
- D、保藏性

参考：【感官品质#营养价值#安全性#保藏性】

14、多选题：被称为食品工业发展里程碑的是？

选项：

- A、化工单元操作引入食品生产形成食品生产单元操作
- B、食品化学学科的形成
- C、食品概念的形成
- D、饮料的生产

参考：【化工单元操作引入食品生产形成食品生产单元操作#食品化学学科的形成】

15、多选题：下列属于供能营养素的是？

选项：

- A、油脂
- B、矿物质
- C、糖类
- D、蛋白质

参考：【油脂#糖类#蛋白质】

16、判断题：必须具备令所有人接受的色香味形是作为食品的基本条件之一。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【错误】

17、判断题：食品生产中的单元操作起源于化工生产。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【正确】

18、判断题：膳食纤维是食品中的基本营养素之一。

选项：

- A、正确

B、错误

参考：【**错误**】

19、判断题：食品的营养价值是食品化学研究的一个方面。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【**正确**】

20、判断题：食品的风味特征不是食品化学研究的内容。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【**错误**】

21、判断题：食品的成分包括天然成分和非天然成分两大类，非天然成分是由食品添加剂带入的。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【**错误**】

22、判断题：食品的六大基本营养成分中，糖类、油脂、蛋白质只为人提供能量。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【**错误**】

23、判断题：应用食品化学的知识可以研究改善食品的品质。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【**正确**】

24、判断题：应用食品化学的知识可以研究开发食品资源。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【**正确**】

25、判断题：热处理会导致许多食品营养成分发生变化。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【**正确**】

26、判断题：矿物质在食品的基本营养素中属于无机化合物。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

27、判断题：枸杞属于药食两用的物质。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

28、判断题：食品的风味特征不是食品化学研究的内容。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【错误】

29、判断题：18-19世纪化学家们研究的一个方面是食品的化学本质，并使人们认识到糖类、蛋白质和脂肪是人体必需的三大营养物质。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

30、判断题：食品化学起源于生产实践，又应用于食品生产过程，具有综合性、实践性的特点。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

31、填空题：食品应具备的基本条件包括安全卫生、可接受的感官品质和含有（ ）。

参考：【营养素】

32、填空题：食品化学学科的发展与化学、生物化学学科的发展相关，并与（ ）工业的兴起相关。

参考：【食品】

33、填空题：食品化学研究的内容包括食品中组分的结构、（ ）和功能，食品中化学变化的历程和反应机理，食品贮藏加工新技术新产品的开发，食品资源的利用等。

参考：【性质】

34、填空题：食品中含有六大基本营养素，被称为第七大营养素的是（ ）。

参考：【膳食纤维】

35、填空题：在食品加工过程中，化学成分的变化会引起食品（ ）的变化。

参考：【品质】

36、填空题：化工单元操作的引入是（ ）发展的里程碑。

参考：【食品工业】

## “生物基础物质”章单元测验

1、单选题：水分子通过( )的作用可与另外4个水分子缔合形成正四面体结构。

选项：

- A、范德华力
- B、氢键
- C、盐键
- D、二硫键

参考：【**氢键**】

2、单选题：根据化学结构和化学性质，碳水化合物是属于一类 ( ) 的化合物。

选项：

- A、多羟基酸
- B、多羟基醛或酮
- C、多羟基醚
- D、多羧基醛或酮

参考：【**多羟基醛或酮**】

3、单选题：下列糖中最甜的糖是 ( ) 。

选项：

- A、蔗糖
- B、葡萄糖
- C、果糖
- D、麦芽糖

参考：【**果糖**】

4、单选题：下列糖中属于双糖的是 ( ) 。

选项：

- A、葡萄糖
- B、乳糖
- C、果糖
- D、淀粉

参考：【**乳糖**】

5、单选题：下列属于还原性二糖的是 ( ) 。

选项：

- A、麦芽糖
- B、蔗糖
- C、淀粉
- D、果糖

参考：【**麦芽糖**】

6、单选题：蛋白质的平均含氮量约为 ( ) 。

选项：

- A、26%
- B、16%
- C、6%
- D、66%

参考：【**16%**】

7、单选题：测得某一蛋白质样品的氮含量为0.40克，则此样品约含蛋白质（ ）克。

选项：

- A、2.00
- B、2.50
- C、3.00
- D、6.25

参考：【2.50】

8、单选题：下列属于微量元素的是（ ）。

选项：

- A、钾
- B、磷
- C、钙
- D、锰

参考：【锰】

9、单选题：变性蛋白质其（ ）。

选项：

- A、一级结构破坏，理化性质改变
- B、空间结构改变，理化性质不变
- C、一级结构和空间结构同时破坏，溶解度降低
- D、空间结构破坏，生物学活性丧失

参考：【空间结构破坏，生物学活性丧失】

10、单选题：蛋白质的一级结构决定于（ ）。

选项：

- A、分子中的氢键
- B、分子中的盐键
- C、氨基酸的组成和顺序
- D、分子内部的疏水键

参考：【氨基酸的组成和顺序】

11、填空题：食品中除去C、H、O、N四种构成水分和有机物质的元素外的其它元素称为（ ）。

参考：【矿物质】

12、填空题：维生素是维持人体正常生命活动所必需的一类小分子（ ）化合物。

参考：【有机】

13、填空题：维生素E又称为（ ）。

参考：【生育酚】

14、填空题：在人体内有特殊的生理功能，但人体自身又不能合成，必须从食物中摄取的不饱和脂肪酸称为（ ）。

参考：【必需脂肪酸】

15、填空题：油脂在碱性溶液中的水解称为（ ）反应。

参考：【皂化】

16、填空题：完全皂化1 g油脂所需的氢氧化钾的毫克数称为油脂的（ ）。

参考：【皂化值】

17、填空题：中和1 g油脂中的游离脂肪酸所需要的KOH的毫克数称为油脂的（ ）。

参考：【酸值】

18、填空题：体内缺（ ）的人群，可导致乳糖不耐受。

参考：【乳糖酶】

19、填空题：组成蛋白质的基本单位是（ ）。

参考：【氨基酸】

20、填空题：某些蛋白质变性后可以在一定的条件下重新形成原来的空间结构，并恢复原来部分理化特性和生物学活性，这个过程称为蛋白质的（ ）。

参考：【复性】

## 第一节 水单元测验

1、单选题：水分子通过( )的作用可与另外4个水分子缔合形成正四面体结构。

选项：

- A、氢键
- B、范德化力
- C、盐键
- D、二硫键

参考：【氢键】

2、单选题：关于冰的结构及性质描述错误的是（ ）。

选项：

- A、冰是由水分子有序排列形成的结晶
- B、食品冻结时，其中的冰是由纯水形成的
- C、食品的冻结实际是其中水的冻结，因此常压下食品也在0度冻结
- D、由于冰的密度比水小，所以食品冻结时体积会增大

参考：【食品的冻结实际是其中水的冻结，因此常压下食品也在0度冻结】

3、单选题：常压时水在什么温度下密度最大？

选项：

- A、4°C
- B、0°C
- C、100°C
- D、37°C

参考：【4°C】

4、单选题：水分子之间的氢键是由一个水分子的氢原子和另一个水分中的（ ）之间形成的。

选项：

- A、氧
- B、氢
- C、氟

D、氯

参考：【氧】

5、单选题：一般而言，人体对水的需求量最大的是下列哪个选项？

选项：

A、婴儿期

B、青年期

C、成年期

D、老年期

参考：【婴儿期】

6、单选题：（ ）结构可以解释水的高沸点，较高的比热容、蒸发热等性质。

选项：

A、缔合结构

B、V形结构

C、线型结构

D、平面结构

参考：【缔合结构】

7、单选题：氢、氧原子以（ ）键形成水分子。

选项：

A、极性共价键

B、氢键

C、离子键

D、离子键

参考：【极性共价键】

8、单选题：当外界压力增大时，水的沸点如何变化？

选项：

A、升高

B、降低

C、不变

D、不确定

参考：【升高】

9、判断题：水分子是直线型分子。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【错误】

10、判断题：水分子是极性分子。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

11、判断题：水能帮助维持生物体的体温。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

12、判断题：水中溶有溶质时，水的沸点会升高。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

13、判断题：由于液态下水分子能形成缔合分子，所以和结构类似的物质相比水的沸点较高。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

14、判断题：水分子之间通过氢键结合形成缔合分子。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

15、判断题：水的密度大于冰。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

16、判断题：水分子之间能形成氢键，影响了水的许多物理性质。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

## 第二节 糖类单元测验

1、单选题：下列属于还原性二糖的是（ ）。

选项：

A、麦芽糖

B、蔗糖

C、淀粉

D、果糖

参考：【麦芽糖】

2、单选题：水解麦芽糖将产生（ ）。

选项：

- A、葡萄糖
- B、果糖和葡萄糖
- C、果糖
- D、半乳糖和葡萄糖

参考：【葡萄糖】

3、单选题：葡萄糖和果糖结合形成的二糖为（）。

选项：

- A、蔗糖
- B、麦芽糖
- C、乳糖
- D、棉籽糖

参考：【蔗糖】

4、单选题：下列糖中属于双糖的是（）。

选项：

- A、乳糖
- B、葡萄糖
- C、淀粉
- D、果糖

参考：【乳糖】

5、单选题：下列糖中最甜的糖是（）。

选项：

- A、果糖
- B、葡萄糖
- C、蔗糖
- D、麦芽糖

参考：【果糖】

6、单选题：根据化学结构和化学性质，碳水化合物是属于（）及其聚合物的化合物。

选项：

- A、多羟基酸
- B、多羟基醛或酮
- C、多羟基醚
- D、多羧基醛或酮

参考：【多羟基醛或酮】

7、单选题：和麦芽糖属于同分异构体的是（）。

选项：

- A、蔗糖
- B、果糖
- C、葡萄糖
- D、核糖

参考：【蔗糖】

8、单选题：下列属于五碳糖的是（）。

选项：

- A、核糖
- B、甘油醛
- C、赤藓糖
- D、果糖

参考：【核糖】

9、判断题：单糖是结构最简单的糖，不能被水解。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【正确】

10、判断题：蔗糖是还原糖。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【错误】

11、判断题：自然界中的淀粉由直链淀粉和支链淀粉组成。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【正确】

12、判断题：体内缺乳糖酶的人群，可导致乳糖不耐受。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【正确】

13、判断题：蔗糖是日常生活中常见的糖，也是自然界中最甜的糖。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【错误】

14、判断题：果糖属于多羟基酮，所以不是还原糖。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【错误】

15、判断题：白砂糖、绵白糖、冰糖都是日常食用糖，其主要成分都是蔗糖。

选项：

- A、正确
- B、错误

参考：【正确】

16、判断题：淀粉是多糖，能水解。

选项：

A、正确

B、错误

参考：【正确】

### 第三节 蛋白质单元测验

1、单选题：蛋白质的平均含氮量约为（ ）。

选项：

A、16%

B、26%

C、6%

D、56%

参考：【16%】

2、单选题：蛋白质处于等电点时可使蛋白质的（ ）。

选项：

A、溶解度最小

B、稳定性增加

C、表面净电荷增加

D、表面净电荷不变

参考：【溶解度最小】

3、单选题：蛋白质的一级结构决定于（ ）。

选项：

A、氨基酸的组成和顺序

B、分子中的氢键

C、分子中的盐键

D、分子内部的疏水作用

参考：【氨基酸的组成和顺序】

4、单选题：测得某一蛋白质样品的氮含量为0.40克，则此样品约含蛋白质（ ）克。

选项：

A、2.5

B、2.0

C、3.0

D、6.25

参考：【2.5】

5、单选题：稳定蛋白质二级结构的主要作用力是（ ）。

选项：

A、氢键

B、酰胺键

C、二硫键

D、肽键

参考：【氢键】

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/506124210231010042>