



ĐỀ CƯƠNG TÔN TẬP MÔN BQ&CB NSTP

Hệ: Cao đẳng

Câu 1: Trình bày dung trọng, khối lượng tuyệt đối, tính hút-nhả ẩm của khối hạt: khái niệm, ý nghĩa?

Câu 2: Trình bày tính tan rời, tính tự động phân cấp của khối hạt: khái niệm, ý nghĩa?

Câu 3: Viết qui trình công nghệ sản xuất gạo. Nêu mục đích từng công đoạn?

Câu 4: Nêu cấu tạo và hoạt động của sàng đá?

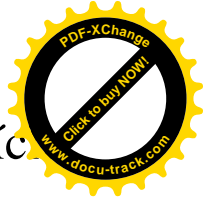
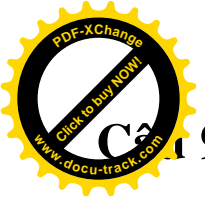
Câu 5: Trình bày quá trình hô hấp và hiện tượng tự bốc nóng của khối hạt?

Câu 6: Trình bày sàng tròn (trồng chọn, sàng tách tâm):

- cấu tạo (vẽ hình)
- nguyên lý hoạt động của sàng.

Câu 7: Viết công thức xác định lượng nước cho vào khối bột nhào. 200 kg bột A có độ ẩm 13% và 120 kg bột B có độ ẩm 11%. Trộn 2 loại bột này với nhau và với bao nhiêu lít nước để sau khi trộn độ ẩm của bột nhào là 35%.

Câu 8: Chuẩn bị 50 tấn lúa có độ ẩm 14% cho quá trình chế biến gạo trắng được phối trộn từ 2 loại lúa A có độ ẩm 16% với lúa B có độ ẩm 10%. Tính lượng lúa A và B?



Câu 9: Viết qui trình công nghệ sản xuất mì ăn liền. Nêu mục đích từng công đoạn.

Câu 10: Có 500 kg bột mì A có hàm lượng gluten là 28% và 200 kg bột mì B có hàm lượng gluten là 22%. Hỏi phải trộn thêm vào đó bao nhiêu kg bột mì C có hàm lượng gluten là 16% để được khối bột có hàm lượng gluten là 20%.

Câu 11: Hãy trình bày về độ chín của nguyên liệu rau quả ? Yêu cầu của nguyên liệu rau quả sử dụng cho công nghệ chế biến rau quả?

Câu 12: Hãy trình bày thành phần hoá học của nguyên liệu rau quả ?

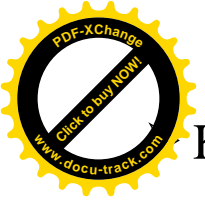
Câu 13: Hãy trình bày qui trình công nghệ sản xuất đồ hộp rau quả ? Giải thích một cách ngắn gọn các công đoạn trong qui trình?

Câu 14: Hãy nêu mục đích của quá trình thanh trùng đồ hộp? Chế độ thanh trùng của một sản phẩm được thể hiện như sau:

$$\frac{A - B - C}{t^0} \times P$$

Hãy giải thích ý nghĩa của các thông số: A, B, C, P, t^0 ?

Câu 15: Để sản xuất nước quả trong người ta tiến hành phối trộn dịch quả với siro theo tỷ lệ siro/dịch quả = 5/5. Hãy tính khối lượng siro, %Bx của siro. Biết:



Khối lượng dịch quả đem phối trộn siro: 1000 kg;

- % Bx dịch quả đem phối trộn siro: 18%
- % Bx hỗn hợp sau phối trộn siro: 22%

Câu 16: Nêu mục đích của quá trình bài khí? Nêu các phương pháp bài khí thường sử dụng trong công nghệ sản xuất đồ hộp rau quả?

Câu 17:

a./. Hãy nêu các đặc điểm chung của sản phẩm đồ hộp quả nước đường (quả ngâm đường)?

b./. Công nghệ chế biến đồ hộp quả nước đường bao gồm các công đoạn sau: bài khí - ghép kín, thanh trùng – làm nguội, dán nhãn – đóng gói, xử lý cơ học nguyên liệu, chần – ngâm CaCl_2 , lựa chọn – phân loại, xếp hộp, rót dịch siro, rửa nguyên liệu, bảo ôn sản phẩm.

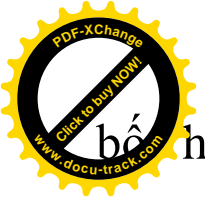
Từ các công đoạn trên, hãy vẽ sơ đồ công nghệ chế biến đồ hộp quả nước đường tổng quát (nguyên liệu → sản phẩm)?

Câu 18: Trình bày các dạng sấy rau quả? Cho ví dụ minh họa?

Trình bày qui trình công nghệ sấy khô rau quả dạng nguyên? Giải thích ngắn gọn các công đoạn trên qui trình?

Câu 19: Nêu mục đích của quá trình sấy rau quả?

Hãy tính khối lượng sản phẩm sau sấy và khối lượng hơi nước



hời trong quá trình sấy?

Biết:

- Khối lượng nguyên liệu đầu vào: 2000 kg
- Độ ẩm nguyên liệu đầu vào: 85%
- Hàm lượng chất khô sản phẩm sau sấy: 85%

Câu 20: Nêu mục đích của quá trình lạnh đông rau quả? Phân biệt phương pháp lạnh đông nhanh và lạnh đông chậm?