



# 贵州省食品工业协会第八届省白酒评酒委员换届

## 理论考试复习题汇聚

贵州省食品工业协会

二零二一年三月



## 贵州省食品工业协会第八届省白酒级评酒委员换届理论考试复习题

### 一、填空题

- 1、酱香型白酒的三种典型酒体是\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和窖底香。  
答：酱香、醇甜
- 2、酱香型白酒生产工艺 12987 是指一年一个生产周期、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、七次取酒。  
答：二次投料、九次蒸粮、八次发酵
- 3、酱香型白酒的风格特点是：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、回味悠长、空杯留香。  
答：酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚
- 4、浓香型白酒生产使用的窖池是泥窖、清香型白酒生产使用的陶瓷地缸，酱香型白酒生产使用的窖池是\_\_\_\_\_。  
答：条石窖
- 5、酱香型大曲中的微生物主要是\_\_\_\_\_。  
答：细菌
- 6、酱香型白酒酿造第一次投料一般在农历九月重阳节前后，称为\_\_\_\_\_。  
答：下沙
- 7、高温堆积是酱香型白酒生产的关键工艺。目的是网罗自然界环境中的微生物，特别是\_\_\_\_\_, 起到二次培菌的作用。  
答：酵母菌
- 8、白酒生产按照发酵方式可分类为\_\_\_\_\_、半固态发酵和液态发酵。  
答：固态发酵
- 9、高温大曲是酱香型白酒生产用曲。因其在制曲过程中发酵培菌的温度可高达\_\_\_\_\_以上。  
答：60℃
- 10、酱香型白酒生产有七个轮次的轮次酒，其中 3、4、5 轮次的酒称为\_\_\_\_\_。  
答：大回酒
- 11、1915 年在\_\_\_\_\_举办的巴拿马太平洋万国博览会上，中国贵州公署选送的茅台酒获博览会金奖，称为世界名酒。  
答：美国旧金山



12、\_\_\_\_第一届全国评酒会在北京召开，\_\_\_\_、山西汾酒、四川泸州老窖大曲酒和陕西西凤酒被评为国家名酒。

答：1952年、贵州茅台酒

13、贵州省轻工研究所是\_\_\_\_成立的，原贵州工学院发酵工程专业是\_\_\_\_开始招生。

答：1958年、1986年

14、1963年，第二届全国评酒会在北京召开，评选出白酒八大全国名酒，分别是：四川五粮液酒、安徽古井贡酒、四川泸州老窖特曲酒、四川全兴大曲酒、\_\_\_\_、陕西西凤酒、山西汾酒、\_\_\_\_。

答：贵州茅台酒、贵州董酒

15、“六五”国家科委重点攻关项目“贵州茅台酒易地生产试验”建厂\_\_\_\_，开展“易地生产茅台酒”的试验工作。

答：贵州遵义北郊十字铺

16、易地茅台酒于1985年通过国家级的成果鉴定，并命名为\_\_\_\_。

答：珍酒

17、\_\_\_\_年10月，国家轻工业部、贵州省轻工业厅和贵州茅台酒厂等，成立茅台酒试点工作组。

答：1964年

18、\_\_\_\_年，国务院总理周恩来在全国计划工作会议上指示，为确保茅台酒生产水质，赤水河上游不得再建厂矿，特别是化工厂。

答：1972年

19、1979年，第三届全国评酒会在辽宁大连召开。这次评酒会白酒首次按照\_\_\_\_、\_\_\_\_、\_\_\_\_分别编组进行评酒。

答：香型、生产工艺、糖化发酵剂

20、\_\_\_\_，第三届全国评酒会在辽宁大连召开。评选出白酒八大全国名酒分别是：茅台酒、汾酒、五粮液、剑南春、古井贡酒、洋河大曲酒、董酒、泸州老窖特曲酒。

答：1979年

21、1979年，第三届全国评酒会在\_\_\_\_召开。

答：辽宁大连

22、\_\_\_\_，第四届全国评酒会在\_\_\_\_召开。共评选出白酒13种全国名酒，分别是：茅台酒、汾酒、五粮液、洋河大曲、剑南春、古井贡酒、董酒、西凤酒、泸州老窖特曲、全兴大曲、双沟大曲、黄鹤楼酒、郎酒。

答：1984年、山西太原

23、1983年，国家轻工部将\_\_\_\_、\_\_\_\_列为科学技术保密项目，并将秘密等级提升为“机密”。

答：董酒工艺、配方



24、\_\_\_\_，第五届全国评酒会在\_\_\_\_召开，共评选出白酒金质奖\_\_\_\_。分别是茅台酒、汾酒、五粮液、洋河大曲、剑南春、古井贡酒、董酒、西凤酒、泸州老窖特曲、全兴大曲、双沟大曲、黄鹤楼酒、郎酒、武陵酒、宝丰酒、宋河粮液、沱牌曲酒。

答：1989年、安徽合肥、17枚

25、\_\_\_\_，贵州茅台酒获“国家地理标志产品”称号。\_\_\_\_，贵州茅台酒酿酒技艺作为传统手工艺入选第一批国家非物质文化遗产名录。

答：2001年、2006年

26、2004年，贵州省第一轻工业学校、贵州省第二轻工业学校合并组建\_\_\_\_。2017年，成立开始招生。

答：贵州轻工职业技术学院、茅台学院

27、\_\_\_\_，贵州省委省政府在贵州仁怀召开贵州省白酒产业发展大会，提出“一看三打造”。

答：2011年

28、“一看三打造”是指\_\_\_\_，将茅台酒打造成“世界蒸馏酒第一品牌”，将茅台镇打造成“中国国酒之心”，将仁怀市打造成“中国酒文化之都”。

答：“未来十年中国白酒看贵州”

29、2011年8月18-22日，第一届中国（贵州）国际酒类博览会暨中国贵阳投资贸易洽谈会在\_\_\_\_召开。

答：贵州贵阳

30、经国务院批准，自2011年起，国家商务部与贵州省人民政府每年将定期共同举办\_\_\_\_。

答：“中国（贵州）国际酒类博览会”

31、酱香型白酒生产主要采用贵州仁怀本地或周边地区的红缨子糯高粱，具有皮厚，粒小，牙胚所占比例大，\_\_\_\_含量高的特点。

答：支链淀粉

32、酱香型白酒高温大曲的制曲用小麦的理化指标要求是：水分含量 $\leq 13.0\%$ ；\_\_\_\_ $\geq 60.0\%$ ；粗蛋白含量 $\geq 10.0\%$ 。

答：粗淀粉含量

33、酱香型白酒谷壳辅料要求是：气味正常，新鲜，无污染、无异味、无霉变、无虫蛀的金黄色干燥谷壳，谷壳成块瓣，夹杂物少，宜粗，以一破两开为宜。\_\_\_\_ $\leq 1.2\%$ ；\_\_\_\_ $\leq 12\%$ 。

答：杂质、水份

34、淀粉在酶的作用下被分解为葡萄糖的过程，即淀粉转化为糖的过程，称为\_\_\_\_。

答：糖化作用

35、酱香型白酒生产具有“四高两长”的特点，其“四高”应为\_\_\_\_、\_\_\_\_、



\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_；“两长”应为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

答:高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒、发酵周期长、酒的储存时间长

36、淀粉糖化分解生成葡萄糖等小分子,在酵母酒化酶的作用下,经过多步的生物化学反应,葡萄糖进一步转化为乙醇和二氧化碳,这一过程是发酵过程,也是酵母菌的\_\_\_\_\_。

答: 发酵作用

37、将发酵好的酒醅中低浓度的乙醇和其他风味成分,通过白酒甑桶,加热气化分离。得到产品白酒的过程是为\_\_\_\_\_。

答: 白酒的蒸馏

38、酱香型大曲生产以小麦为原料,将小麦加水润料、粉碎,要求皮\_\_\_\_\_,成“梅花瓣”。

答: 破而不碎

39、酱香型大曲拌料踩曲,要求成型后曲块成龟背型,\_\_\_\_\_,四周踩实,中间最厚部份不超过 10cm。

答: 中间凸起

40、酱香型白酒生产过程中用曲量大,粮曲比\_\_\_\_\_,是所有蒸馏酒中用曲量最大的,是其它白酒用曲量的 3-4 倍。

答: 接近 1:1

41、微生物的特点是: \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、易培养、转化快、易变异。

答: 个头小、种类多、分布广、繁殖快

42、酿酒行业常见的微生物有细菌、放线菌、\_\_\_\_\_、霉菌(丝状真菌)。

答: 酵母菌

43、蒸酒上甑操作要求见气压甑,做到“\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_”的上甑要求。

答: 轻、松、薄、准、匀、平

44、\_\_\_\_\_是以小麦、水、母曲等为原料生产,经储存三个月以上的专用于酱香型白酒酿造的糖化发酵剂。

答: 酱香大曲

45、董酒生产用曲分为小曲和大曲,小曲配方称\_\_\_\_\_,大曲配方称\_\_\_\_\_。

答: 产酒单、产香单

46、董酒蒸馏方式比较有特色,是为\_\_\_\_\_。1965 年有关部门将董酒的串香蒸馏工艺技术向全国白酒行业推荐。



答：串香蒸馏方式

47、酱香型白酒在堆积过程中，上堆温度如果掌握不好，就会出现\_\_\_\_\_。

答：腰线

48、贵州食品工业协会于\_\_\_\_\_经贵州省人民政府批准成立。贵州省酿酒工业协会\_\_\_\_\_在贵阳成立。贵州省酒业协会\_\_\_\_\_在贵阳成立。

答：1983年、2002年、2012年

49、酱香型国家标准于2011年7月20日发布，其标准代号是：\_\_\_\_\_。地理标志产品贵州茅台酒标准代号是：\_\_\_\_\_。

答：GB/T26760-2011、GB/T18356-2007

50、1980年创刊的《\_\_\_\_\_》是全国性的酿酒行业学术期刊。

答：酿酒科技

51、酱香型白酒的轮次酒是经\_\_\_\_\_后得到，即将入库储存的\_\_\_\_\_酒。

答：糖化发酵蒸馏、半成品

52、中国大曲酒是采用\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_发酵的\_\_\_\_\_法生产模式。

答：敞开式、多菌种、固态

53、对原酒的质量评价，目前以\_\_\_\_\_为主，\_\_\_\_\_为辅。

答：感官品评、理化指标

54、酸类化合物在酒中既是重要的\_\_\_\_\_，又是\_\_\_\_\_类化合物的前体物质，在香味成分转换时占有重要地位。

答：呈味物质、酯

55、白酒中的四大酯是指\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_等四大酯。

答：乙酸乙酯、乳酸乙酯、己酸乙酯、丁酸乙酯

56、酒精发酵中，醇类的生成主要是由微生物对\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_等物质的作用而形成。

答：糖、氨基酸、果胶

57、酸、醇的酯化作用生成酯，其通式为：\_\_\_\_\_

答： $\text{RCOOH} + \text{R}'\text{OH} \longrightarrow \text{RCOOR}' + \text{H}_2\text{O}$

58、在一定数值范围内， $\alpha$ -联酮类物质在酒中含量越多，酒质越好，是构成名优白酒进口\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_的重要成分。

答：喷香、醇甜、后味绵长

59、有机酸类化合物的呈味作用主要表现在有机酸贡献\_\_\_\_\_使人感觉到酸味觉，并同时有酸刺激感觉。

答： $\text{H}^+$



60、在白酒中\_\_\_\_碳链的醇含量居多。

答：低

61、白酒中含量较高的羰基化合物主要是一些低碳链的\_\_\_\_、\_\_\_\_类化合物。

答：醛、酮

62、通过分析数据表明，在有较明显焦香、糊香气味的香型白酒中，\_\_\_\_类化合物的种类及绝对含量相应较高。

答：吡嗪

63、目前，浓香型白酒一般分为\_\_\_\_型和\_\_\_\_型。

答：单粮、多粮

64、酒尾中含有大量的高沸点香味物质，酸酯含量也高，特别是\_\_\_\_、油酸乙酯和\_\_\_\_含量特别高。

答：亚油酸乙酯、棕榈酸乙酯

65、品尝单粮陈酒时，\_\_\_\_、\_\_\_\_是体现白酒贮存老熟的重要标志。

答：陈香、入口绵软

66、就单一香味组分来说，在一个体系表现出它原有的感官特征，需要看在体系中的\_\_\_\_，它自身的\_\_\_\_大小，以及体系中其它组分或条件对它的影响因素。

答：浓度、阈值

67、酒中的甜味有人认为主要来源于\_\_\_\_类，特别是\_\_\_\_，它们都含有甜味基团和助甜基团。

答：醇、多元醇

68、白酒中的酸，主要是\_\_\_\_和\_\_\_\_

答：醋酸、乳酸

69、涩味本不能成为味觉，它是某些物质刺激舌头的粘膜而产生\_\_\_\_的一种反应。

答：收敛感

70、酒中的涩味，多是由\_\_\_\_、\_\_\_\_、\_\_\_\_味三者不均衡，失去了合理的比例关系所造成的。

答：酸、甜、苦

71、白酒酸过量（酸露头）往往是发酵不正常、酿造中酸败的标志，会使酒体\_\_\_\_、\_\_\_\_、\_\_\_\_。

答：粗糙、不谐调、不柔和

72、\_\_\_\_和\_\_\_\_反应生成酯叫酯化作用。

答：醇、酸



73、请写出醛氧化成酸的通式\_\_\_\_\_。

答： $RCHO + 1/2O_2 \rightarrow RCOOH$

74、在风味物质的各组分之间，它们可能会相互产生\_\_\_\_\_或\_\_\_\_\_。

答：拮抗作用、协同作用

75、酒体设计主要包括了\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_三个部分。

答：品评、组合、调味

76、白酒中的主要成分是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_，约占总量的\_\_\_\_\_以上。

答：乙醇、水、98%

77、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_都是分子中含有羰基（碳氧双键）的化合物，因此又统称为羰基化合物。

答：醛、酮

78、白酒香味成分的量比关系是影响白酒\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_的关键。

答：质量、风格

79、决定白酒典型风格的是白酒\_\_\_\_\_及其\_\_\_\_\_。

答：香味成分、量比关系

80、浓香型白酒的风格特征是\_\_\_\_\_

答：窖香浓郁，绵甜甘冽，香味协调，尾净余长

81、液态法白酒的香味、风味和整体质量水平远不如普通固态法白酒，原因在于液态法白酒缺某些\_\_\_\_\_。

答：微量成分

82、中国白酒生产原料通常以\_\_\_\_\_为主。

答：粮谷类

83、在粮谷为主的原料中，\_\_\_\_\_占主导地位，其次为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、小麦等。

答：高粱、大米、糯米、玉米

84、糯高粱几乎全含\_\_\_\_\_，结构较疏松，淀粉出酒率高。

答：支链淀粉

85、高粱壳中微量的单宁经蒸煮、发酵后，可转变为\_\_\_\_\_等芳香物质。

答：丁香酸

86、谷壳是酿制大曲酒的主要辅料，是良好的\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

答：疏松剂、填充剂



87、谷壳含有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等，在酿酒过程中生成糠醛和甲醇等有害物质  
答：多缩戊糖、果胶质

88、酿造用水的各项指标应达到我国\_\_\_\_\_标准。  
答：生活饮用水

89、酱香型白酒采用的曲药是\_\_\_\_\_大曲。  
答：高温

90、酱香型大曲在发酵过程中既作为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_,又是该香型\_\_\_\_\_成分的主要来源之一。  
答：糖化发酵剂、营养成分、香气

91、乙醇（酒精）体积浓度是指在 20℃时酒精水溶液中所含乙醇的\_\_\_\_\_与在同温度下该溶液之\_\_\_\_\_百分比。  
答：体积、总体积

92、白酒中总酯的测定，是先用碱中和白酒中的\_\_\_\_\_,再加入一定量的碱使酯\_\_\_\_\_,过量的碱再用酸进行反滴定，以\_\_\_\_\_为指示剂指示滴定终点。  
答：游离酸、皂化、酚酞

93、白酒品质优劣的鉴定，通常是通过\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_的方法来实现的。  
答:理化分析、感官检验

94、感官检验是人们常说的品评、鉴评等，它是利用人们的\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_来判断酒的\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_的方法。  
答:眼、鼻、口、色、香、味、格

95、在白酒品评中，我们利用视觉器官来判断白酒的\_\_\_\_\_和外观状况。其中包括\_\_\_\_\_,有无悬浮物和\_\_\_\_\_等。  
答:色泽、透明度、沉淀物

96、舌尖对\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_敏感，舌边对\_\_\_\_\_敏感，舌根对\_\_\_\_\_敏感。  
答:甜、咸、酸、苦

97、人们对风味物质的最低感知量(浓度)称为阈值，闻香的阈值称作\_\_\_\_\_,尝味的阈值称作\_\_\_\_\_。  
答:嗅阈值、味阈值

98、在同一酒度、同样的浓度下，阈值小的香味成分，其香味强度\_\_\_\_\_;阈值大的香味成分，其香味强度\_\_\_\_\_。  
答:大、小

99、白酒品评是\_\_\_\_\_的一门技术。它不需经过样品处理，直接观色、品味、闻香来确定其质量与风格的优劣。



100、做为一名合格的评酒员，需要进行\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_的反复训练，以提高自身对酒的判别能力。

答:鉴别自酒质量

答:准确性、重复性、再现性、质量差



## 二、判断题

- 1、浓香型白酒采用半敞开式、多菌种发酵的固态法生产模式。  
答: (×)
- 2、原酒在入库储存前需对其进行定级、分类, 以形成不同等级、风格类型基酒, 为入库储存打下基础。  
答: (√)
- 3、油酸、癸酸、亚油酸属于较易挥发的有机酸。  
答: (X)
- 4、在白酒中含量较多的是一些小于 6 个碳的醇。它们一般较难挥发。  
答: (X)
- 5、羰基化合物, 尤其是低碳链的醛、酮化合物具有较强的刺激性口味。在味觉上, 它赋予酒体较强的刺激感, 也就是人们常说的“酒劲大”的原因。  
答: (√)
- 6、含硫的化合物香气阈值极低, 它们的气味非常典型, 一般表现为恶臭和令人不愉快的气味, 气味持久难消。  
答: (√)
- 7、呈味物质在不同温度下, 其强度不同, 口感不一样。  
答: (√)
- 8、呈味物质, 溶于不同溶媒中, 其呈味不会发生改变。  
答: (X)
- 9、对比作用是指一个味感显出比另一个的刺激强。  
答: (√)
- 10、调味酒是指采用特殊工艺生产或仅陈酿老熟后, 具有典型风格和鲜明个性特征的基酒, 在酒体设计时主要用于丰富和完善酒体的香和味的精华酒。  
答: (√)
- 11、绝大部分微生物的代谢产物中都没有有机酸。  
答: (X)
- 12、酸类化合物在酒中既是重要的呈味物, 又是酯类化合物的前体物质, 在香味成分转换占有重要地位。  
答: (√)
- 13、基酒的管理只需做好库房物质管理即可。  
答: (X)
- 14、在 10%糖中加入 0.15%食盐, 可使甜味增大。  
答: (√)
- 15、挥发性酸中, 分子量越小, 刺激性越强。  
答: (√)
- 16、苦味对感觉是不愉快的, 但少量的苦味, 能增加陈味和增长厚味。  
答: (√)
- 17、白酒经过长时间贮藏老熟, 一般甜味要比新酒(刚蒸馏出来酒)的差。  
答: (√)
- 18、白酒中缺乏酸类(如液体白酒), 酒体会显得单薄、欠柔和、呆滞。  
答: (√)
- 19、凡是经过储存后的白酒, 其味向好的方面改进, 储存时间长, 醇厚, 绵甜味好, 但香味



渐淡。

答: (√)

20、采用铝罐储存酒效果好于不锈钢罐储存。

答: (X)

21、次酒经过长期贮存，酒质会变好。

答: (X)

22、普通水泥池可以用来贮酒。

答: (X)

23、调节适当的苦味，能增加食品的滋味。

答: (√)

24、白酒中的酸类物质都是无机酸，它是白酒中重要的风味物质。

答: (X)

25、一般总酸含量低，会造成酒体口味淡薄。

答: (√)

26、醇类化合物是浓香型白酒中重要呈味物质。它的总含量高于有机酸含量。

答: (X)

27、“调味”酒的复杂度大于一般酒。

答: (√)

28、同一种酒，贮存时间越长，复杂度越小。

答: (X)

29、液态法白酒的香味、风味和整体质量水平远不如普通固态法白酒。

答: (√)

30、小曲中的微生物主要来自种曲。

答: (√)

31、高温制曲特点是制曲培养期间曲坯的曲心最高温度达 60℃以上。

答: (√)

32、高粱中若单宁含量过多，能抑制酵母发酵，并在大汽蒸馏时会被带入酒中，使酒带苦涩味。

答: (√)

31、浓香型白酒主要采用中温大曲作糖化发酵剂。

答: (√)

34、白酒风格检验可只依靠理化分析。

答: (X)

35、有嗅盲者可以参加评酒。

答: (X)

36、甜、酸、苦、辣、咸被称为基本味觉。

答: (X)

37、味觉感应是咸感最快，苦感最慢。

答: (√)

38、味觉的灵敏度随年龄的增长而增长。

答: (X)

39、评酒方法，是以眼观其色，鼻闻其香，口尝其味，并综合色、香、味三方面的情况确定其风格。

答: (√)



- 40、品评在任何环境都可以进行。  
答: (X)
- 41、经常饮酒和吸烟及吃刺激性强的食物会加快味觉的钝化。  
答:(√)
- 42、每次品评时应将口中酒完全吞下。  
答: (X)
- 42、品评时，每次的进口量可以不保持一致。  
答: (X)
- 44、强化“双轮底”对窖底母糟强化的措施之一是多投粮。  
答: (X)
- 45、发酵期净升温不是越高越好。  
答:(√)
- 46、美拉德反应产物均易溶于水及乙醇，均属于亲水性物质  
答:(√)
- 47、美拉德反应的前驱物质是还原糖和氨基酸  
答:(√)
- 48、衡量香味成分在酒中呈香强弱的尺度，是由含量与阈值两方面决定的。  
答:(√)
- 48、白酒产品中不允许出现沉淀物或悬浮物。  
答:(√)
- 49、白酒香味成分的量比关系是影响白酒质量及风格的关键。  
答:(√)
- 47、阈值大的物质呈香呈味也大。  
答: (X)
- 51、白酒因贮存质量提高是酯类增加的结果。  
答: (X)
- 52、最适合白酒老熟的容器是陶坛。  
答: (√)
- 53、品尝白酒时，进口量越多越准确。  
答:(X)
- 54、人的舌尖部对苦味最敏感。  
答: (X)
- 55、老白干酒的香味成份是以乙酸乙酯为主体香气。  
答: (×)
- 56、全国评酒会促进了科学总结传统生产工艺。  
答: (√)
- 57、白酒品评技术队伍是从 1979 年全国第三届评酒会后开始形成的。  
答: (√)
- 58、白酒的香型是 1963 年第三届全国评酒会开始确定的。  
答: (×)
- 60、白酒香型由最初 5 大香型发展至令为 10 种香型。  
答: (×)
- 61、低度白酒都是由高度白酒加水降度，经勾调而生产的。  
答: (×)



- 62、低度白酒率先获得国家优质酒称号的是双沟特液。  
答：(√)
- 63、薯干原料酿造的白酒，由于带有原料气味，因此以后就形成了国家优质酒。  
答：(×)
- 64、麸曲法生产的白酒，其产品质量始终不及大曲酒的好。  
答：(×)
- 65、从 1979 年开始，国家评酒委员考试除实践品酒能力外还须进行文字理论考试。  
答：(×)
- 66、全国第一届评酒会，国家命名了八大名白酒。  
答：(×)
- 67、人的品酒能力，从生理角度上讲因其味觉随年龄的增长而增长，因此年长者比年轻人更为准确。  
答：(×)
- 68、乳酸乙酯是白酒中香味成分之一。  
答：(√)
- 69、食用酒精含杂质越少等级越高。  
答：(√)
- 70、一些呈味物质，溶于不同溶媒中，其呈味也相同。  
答：(×)
- 71、品酒时经长时间刺激，使嗅觉和味觉变得迟钝的现象称之为后效应。  
答：(×)
- 72、品酒时产生偏爱先品评酒样的心理作用的现象称之为顺效应。  
答：(×)
- 73、顺序效应是指品评前一个酒样后，影响后一个酒样的心理作用。  
答：(×)
- 74、国家优质白酒奖是从全国第 3 届评酒会开始设立的。  
答：(×)
- 75、鉴别白酒质量优劣感观尝评是有效方法之一。  
答：(√)
- 76、糖醛在酱香型酒中含量最高。  
答：(√)
- 77、4-甲基吡嗪在酱香型酒中含量最高。  
答：(√)
- 78、几种香味物质相混合后，和它们原先各自单体的呈香将会起变化。  
答：(√)
- 79、白酒香味成分的量比关系是影响白酒质量及风格的重要因素之一。  
答：(√)
- 80、白酒中协调成分是指酸类及醇类物质。  
答：(×)
- 81、高级醇来源于氨基酸发酵，故白酒发酵原料要有一定蛋白质。  
答：(√)
- 82、白酒中高级醇含量越高，风味越好。  
答：(×)
- 83、酯类的含量、种类以及与其它风味物质的比例关系，对白酒的香型、风味特征相关不大。



答：(×)

84、在浓香型白酒中，它的香气主要是由酯类物质所决定，酯类的绝对含量占各成分含量之首，其中己酸乙酯的含量又占各微量成分之冠。

答：(√)

85、清香型白酒的香味组分仍然是以酯类化合物占绝对优势，酯类物质中以乙酸乙酯为主导。

答：(√)

86、酸类化合物本身对酒的香气直接贡献不大，但具有调节酒体口味和维持酯的香气的作用。

答：(√)

87、白酒中的双乙酰及 2,3-戊二酮是酵母正常的新陈代谢产物-

答：(√)

88、人们把某种呈香呈味物质，能够刺激人的嗅觉或/和味觉，使人感觉到它的存在的最低含量叫做“阈值”。

答：(√)

89、白酒中酸过量会抑制酒的“放香性”，但不会改变白酒的味道。

答：(×)

90、由于白酒贮存过程中，总酯含量呈降低趋势，因此不存在酯化反应。

答：(×)

91、芝麻香型酒的微量成分丰富而复杂，影响酒质的因素也是非常的复杂。

答：(√)

92、乳酸乙酯在芝麻香型白酒中主要作用是呈香。

答：(×)

93、在生产过程中加强工艺管理，对每个环节都要严格按操作规程的标准来操作，对生产出典型的芝麻香白酒起极其重要的作用。

答：(√)

94、己酸乙酯过大时（大于 100mg/L），浓香露头使芝麻香浮香明显，口味较绵甜，也压制焦糊味。

答：(×)

95、芝麻香型白酒标准代号是 GB/T20824。

答：(√)

96、芝麻香型风味特征:闻香有以乙酸乙酯为主要酯类的淡雅香气，香气中带有似“炒芝麻”的气味。

答：(√)

97、芝麻香型酒的感官评语是:清澈（微黄）透明，芝麻香突出，幽雅醇厚，甘爽谐调，尾净具有芝麻香特有风格。

答：(√)

98、由于中国白酒采用传统工艺生产，所形成的香味物质繁多，所以鉴定酒质优劣的唯一方法就是感官尝评。

答：(×)

99、白酒饮时酸味突出，主要是乙酸量大，产生的原因主要是生产卫生差，或配料淀粉浓度高，蛋白质过多下窖温度高，曲子、酵母杂菌过多，发酵期过长，糊化不彻底所致。

答：(×)

100、随着酿酒技术发展白酒各香型之间相互借鉴，融合适应消费需求已成为发展方向。

答：(√)

101、胶体本身是一导体，当白酒酒体异常稳定的情况下，应有一稳定的电导率，因而测定



- 酒体电导率，可知酒体的胶溶状态及稳定性。  
答：(√)
- 102、通过串蒸使酒精去杂增香，是生产新型白酒的主要方法之一。  
答：(√)
- 103、饮入甲醇 30mL 即可致人失明。  
答：(√)
- 104、如果酒中某种香气成分在它的阈值以下进行浓度变化，不管它的浓度如何改变，不会引起人们在感观品评时的明显反应。  
答：(√)
- 105、某中香气成分的阈值较小，而在酒中的含量又较高时，则这种香气的气味强度就高，它对酒的香味影响作用大。  
答：(√)
- 106、蛋白糖的使用，对酒精含量、酸、前、甲醇等理化指标均有影响。  
答：(×)
- 107、衡水老白于属于芝麻香型。  
答：(×)
- 108、酱香型白酒的国家标准是 GB/T26270-2011。  
答：(√)
- 109、酒精与水缔合度最大时的酒度为 55-57%。  
答：(×)
- 110、人能感觉到香气，主要是由于鼻腔上部嗅觉上皮的嗅觉细胞起作用。  
答：(√)
- 111、辣味不属于味觉，是刺激鼻腔和口腔粘膜的一种痛觉。  
答：(√)
- 112、人的品酒能力，从生理角度上讲因其味觉随年龄的增长而增长，因此年长者比年轻者更为准确。  
答：(×)
- 113、嗅觉的形成一般认为是呈味物质作用于舌面上的味蕾而产生的。  
答：(×)
- 114、味觉感是指挥发性物质刺激鼻粘膜，再传到大脑的中枢神经而产生的综合感觉。  
答：(×)
- 115、白酒的风味物质千差万别，主要是发酵工艺条件的不同造成的。  
答：(×)
- 116、白酒的陈酿不是形成白酒风味的主要论径。  
答：(×)
- 117、所有风味物质与温度有关，都是随温度的升高“阈值”降低。  
答：(×)
- 118、陈年调味酒、老酒调味酒是一码事。  
答：(×)
- 119、所有味感物质作用浓度都很低。  
答：(×)
- 120、很多能产生嗅觉的物质易挥发、易热解、但不与其它物质发生作用。



- 121、蔗糖中加入少量的食盐甜度增加，这种想象叫对比想象，  
答：(×)
- 122、舌尖和边缘对咸味较为敏感，靠腮两边对苦敏感，舌根部位对酸味最敏感。  
答：(×)
- 123、新酒中乙醛含量较高，随着贮存挥发而减少，成品酒中乙缩醛基本上占醛总含量的 50%。  
答：(√)
- 124、清香型白酒的主体香气成分以乙酸乙酯，己酸乙酯为主和复合香气。  
答：(×)
- 125、白酒中酸的主要功能是消除苦味、调节后味。  
答：(√)
- 126、浓香型酒体风格特征是，芳香、醇厚、圆润。  
答：(√)
- 127、品评酒的顺序应是一看、二闻、三尝、四记，  
答：(√)
- 128、白酒产品中不允许存在沉淀物或悬浮物。  
答：(√)
- 129、白酒香味成分的量比关系是影响白酒质量及风格的关键。  
答：(√)
- 130、老白干酒的香味成分是以己酸乙酯为主体香气，  
答：(×)
- 131、为了增加酱香型白酒的香味，也允许酒中存在一定含量的己酸乙酯。  
答：(×)
- 132、根据俄罗斯伟大化学家门捷列夫的试验结果，酒精与水分缔合的最佳比例为 40%(vol) 或 51.3%(vol)。  
答：(√)
- 133、白酒在贮存过程中由于主要酯类的水解作用，导致酯减少，酸增加。  
答：(√)
- 134、白酒的品评方法有一杯品评法，两杯品评法，三杯品评法，顺位品评法。  
答：(√)
- 135、白酒中的主要成分是乙醇和水，占白酒总量的 98%。  
答：(√)
- 136、白酒的化学成分主要是酒精和水，占总量的 98%以上，其余成分主要包括有机酸类，酯类，醇类、醛酮类，芳香族化合物，含氮化合物，多元醇及硫化物等。  
答：(√)
- 137、尝酒时往酒杯中注入的酒样应占酒杯的 2/3 — 4/5。



答：(√)

138、品评一般可分为明评和暗评。

答：(√)

139、好酒和差酒勾兑会使酒变好。

答：(√)

140、差酒与差酒勾兑，有时也会变成好酒。

答：(√)

141、好酒和好酒进行勾兑，有时质量会变差。

答：(√)

141、新酒中的乙醛含量较高随着储存挥发而减少。

答：(√)

142、白酒中的各种微量成分的种类以及它们之间不同的量比关系决定了白酒具有不同的风格与香型。

答：(√)

143、如果先评甲酒、后评乙酒，会发生偏爱先评或后评酒的这种心理作用，称之为顺序效应。

答：(√)

144、我国固态发酵蒸馏酒的香气成分和其他国家的蒸餾酒相比具有以下特征，依据常规分析我国白酒中总酸、总酯、总醛含量低，高级醇偏高。

答：(×)

145、衡量香味成份在酒中呈香强弱的尺度，是含量与阈值两方面决定的。

答：(√)

146、白酒中有糠杂味可能是生产中用糠量过大，清蒸辅料不够所造成的。

答：(√)

147、中国白酒是以 2%微量成分为分散相分散到 98%以水和乙醇为分散介质的分散体系中。

答：(√)

148、浓香型优质酒可以用泥底条石窖来生产。

答：(×)

149、食用酒精的等级越高，其中含有的有害物质越少。

答：(√)

150、采用活性炭处理基酒可以有效提高基酒中低级脂肪醇乙酯的含量。

答：(×)

151、在酱香型白酒中，正丙醇的含量最高，其中 1 轮次酒含量特别突出，一般都在 2000-3000mg/100ml 之间。

答：(√)

152、增香靠发酵，提香在蒸馏,成型在勾兑，风格靠调味。



答： (√)

153、酱香型白酒生产中的盘勾是把一至七个轮次酒；以及酱香、醇甜、窖底香三个典型体酒进行分类、分型、定级、贮存。

答： (√)

154、清香型白酒大曲制曲原料为小麦和豌豆。

答： (×)

155、固液法白酒执行的标准是 GB/T20881，液态法白酒执行的标准是 GB/T20882。

答： (×)

156、兼香型白酒白云边酒是浓中带酱，玉泉酒是酱中带浓。

答： (×)

157、人民小酒是清酱香型。

答： (√)

158、白酒生产用水包括酿酒工艺用水、洗涤用水、冷却用水。

答： (×)

159、“高粱酿酒香、玉米酿酒甜、大米酿酒净、糯米酿酒绵、小麦酿酒躁”，这个对酿酒原料的总结是不对的。

答： (×)

160、麸曲是采用纯种霉菌菌种，以麸皮为原料经人为控制温度和湿度培养而成的散曲。

答： (√)



### 三、单选题

1、醋西翁又称为（）

- A、2, 3-丁二醇
- B、2, 3-丁二酮
- C、3-羟基丁醒
- D、3-甲基丁醇

答:C

2、在白酒的香气特征中，绝大部分是以突出（）香气为主的。

- A、酯类
- B、酸类
- C、醇类
- D、醛类

答:A

3、在有害泥臭的浓香型白酒中往往是（）臭造成的。

- A、甲酸
- B、乙酸
- C、乳酸
- D、丁酸

答:D

4、酯香调味酒贮存期必须在（）以上，才能投入调味使用。

- A、1个月
- B、3个月
- C、半年
- D、1年

答:D

5、白酒中微量香味物质含量极微，仅占总量的（）左右。

- A、1-2%
- B、3-4%
- C、4-5%
- D、5-6%

答:A

6、在甜味物质中加入酸味物质是（）

- A、相乘作用
- B、相杀作用
- C、变调作用
- D、对比作用

答:B

7、白酒中的辣味可能主要来自（）。

- A、醇类
- B、酸类
- C、醛类
- D、酯类

答:C

8、长期贮存酒中酸含量呈（）趋势，

- A、增加
- B、减少
- C、不变
- D、无规律

答:B

9、白酒的涩味物质主要来自于（）化合物

- A、醛类
- B、醇类
- C、酯类
- D、酚类

答:D

10、白酒标准中固形物应小于-----，一般不会呈咸味，但若超过 1.0g/L，而其中钠盐又占多数就可能呈咸味。

- A、0.4g/L
- B、0.5g/L
- C、0.6g/L
- D、0.8g/L



答:A

- 11、醇的分子通式可写为 ( )
- A、R-OH            B、R-COOH  
C、R-COO R'        D、R-CO-R'

答:A

- 12、酸的分子通式可写为 ( )
- A、R-OH            B、R-COOH  
C、R-OO R'        D、R-CO-R'

答:B

- 13、酯的分子通式可写为 ( )
- A、R-OH            B、R-COOH  
C、R-COO R'        D、R-CO-R'

答:C

- 14、在一定的比例浓度下, ( ) 含量的高低, 标志着浓香型白酒品质的好坏。
- A、己酸乙酯        B、丁酸己酯  
C、乳酸乙酯        D、乙酸乙酯

答:A

- 15、谷壳进行清蒸处理, 应采用大火蒸 ( ) 以上。
- A、5min            B、10min  
C、20min           D、30min

答:D

- 16、使用中温大曲生产的传统固态法白酒的典型代表是 ( ) 大曲酒。
- A、浓香            B、清香  
B、酱香            D、米香

答:A

- 17、玉米的胚芽中含有大量的 ( )
- A、脂肪            B、淀粉  
C、蛋白质          D、糖分

答:A

- 18、以曲心温度在 ( ) 范围内控制微生物生长制得的大曲为高温大曲。
- A、40°C-50°C        B、50°C-60°C  
C、20°C-40°C        D、60°C以上

答: D

- 19、清香型白酒大曲使用多采用 ( ) 大曲
- A、高温            B、低温            C、中温            D、小曲

答:B

- 20、采用中和滴定指示剂测定法测定白酒中的总酯量, 测定结果以 ( ) 计表示为 g/L 保留两位小数。
- A、乙酸乙酯        B、己酸乙酯  
C、丁酸己酯        D、乳酸乙酯

答:A



21、采用中和滴定测定法测定白酒的总酸量，测定结果以（）表示为 g/L 保留两位小数

- A、乙酸
- B、己酸
- C、丁酸
- D、乳酸

答:A

22、酒在口中停留的时间也应保持一致，一般（）秒左右为宜，

- A、10
- B、20
- C、30
- D、40

答:A

23、GB2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准中规定以谷类为原料的酒甲醇 $\leq$ （）g/100ml

- A、0.05
- B、0.08
- C、0.07
- D、0.04

24、浓香型曲酒的主体香味成分是（）

- A、丁酸乙酯
- B、乙酸乙酯
- C、己酸乙酯
- D、乳酸乙酯

答:C

25、产酯较优的环境条件酸度为（），酒精含量 10%左右。

- A、1.0
- B、2.0
- C、3.0
- D、4.0

答 D

26、“轮轮双轮底”的底糟用（）对提高质量是很有效的。

- A、低温曲
- B、中温曲
- C、高温曲
- D、麸曲

答:C

27、淀粉酶产生菌在曲药中主要是霉菌和（）

- A、球菌
- B、细菌
- C、放线菌
- D、酵母菌

答 B

28、蛋白水解酶产生菌为细菌和（）。

- A、球菌
- B、细菌
- C、放线菌
- D、酵母菌

答:C

29、常用的品酒方法是（）

- A、一杯法
- B、两杯法
- C、三杯法
- D、五杯法

答:B

30、对甜味敏感的部位是（）。

- A、舌尖
- B、舌面
- C、舌边
- D、舌根

答:A

31、在含量相同条件下，决定香味强度的是（）。

- A、温度
- B、阈值
- C、pH
- D、时间

答:B

32、苦味感的味觉神经分布在（）部位。

- A、舌尖
- B、舌面
- C、舌边
- D、舌根

答:D

33、呈香呈味物质由（）检出的最低浓度称为阈值。

- A、嗅觉
- B、味觉
- C、感官
- D、色泽



- 34、评酒的主要依据是（ ）。  
A、产品质量标准      B、微量香味成分      C、白酒香型      D、酒度  
答:C
- 35、醋酸菌将（ ）氧化为乙酸。  
A、乙醛      B、乙醇      C、乙酸乙酯      D、己酸乙酯  
答:A
- 36、乳酸主要是乳酸菌在厌氧条件下将糖代谢中间产物（ ）还原而产生。  
A、丙醇      B、丙酸      C、丙酮酸      D、丙烯醛  
答:B
- 37、（ ）主要是由于己酸菌在厌氧条件下经发酵作用而产生的。  
A、乙醇      B、乙醛      C、己酸      D、己酸乙酯  
答:C
- 38、杂醇油是指含（ ）个以上的碳原子的高级醇类的总称。  
A、1      B、2      C、3      D、4  
答:B
- 39、甘油是酵母进行发酵过程的产物，PH及温度越高时，生成甘油（ ）。  
A、越少      B、不变      C、不确定      D、越多  
答:D
- 40、乙醛主要是由酒精发酵的中间产物（ ）经脱羧而生成;另外乙醇被氧化时也可产生乙醛。  
A、丙酮酸      B、丙醇      C、丙烯醛      D、丙酸  
答:A
- 41、缩醛是由（ ）和醛缩合而成的。  
A、酸      B、醛      C、醇      D、酯  
答:C
- 42、酚类是（ ）跟苯环相连的芳香族环烃的羟基衍生物。  
A、羟基      B、羧基      C、醛基      D、二硫基  
答:A
- 43、己酸乙酯是浓香型的主体香，却是（ ）的杂味。  
A、浓香型      B、酱香型      C、米香型      D、清香型  
答:D
- 44、含高级醇高的酒，常常带来使人难以忍受的苦涩怪味，即所谓“（ ）”。  
A、生青味      B、杂醇油味      C、泥臭味      D、酒尾味  
答:B
- 45、己酸乙酯为总酯含量最高的白酒是（ ）。  
A、米香型      B、清香型      C、浓香型      D、酱香型  
答:C
- 46、白酒典型风格取决于（ ）及量比关系。  
A、原料配比      B 香味成份      C、贮存时间      D、贮存容器  
答:B
- 47、下列白酒中不属于浓香型的是（ ）。



A、洋河大曲 B、西凤酒 C、剑南春 D、五粮液

答:B

48、浓香型酒中最容易出现的泥臭味主要来自于: ( )。

A、窖泥和操作不当 B、原料关系 C、贮存 D、容器

答:A

49、有机酸中,其口味特征为酸味较重,入口带甜,是( )。

A、己酸 B、乙酸 C、乳酸 D、丁酸

答:C

50、麸曲法白酒是在( )开始被评为国家优质酒的。

A、第3届全国评酒会 B、第4届全国评酒会  
C、第2届全国评酒会 D、第5届全国评酒会

答:C

51、固、液结合法生产的白酒是在( )全国评酒会上开始被评为国家优质酒。

A、第4届 B、第2届 C、第3届 D、第5届

答:C

52、白酒的香型确立起始于( )全国评酒会。

A、第2届 B、第5届 C、第3届 D、第1届

答:C

53、固态法发酵的小曲酒到( )后才确立为小曲清香型。

A、1979年 B、1984年 C、1992年 D、1963年

答:C

54、品酒杯应符合( )标准的要求。

A、GB10345.2-89 B、GB10343-2002 C、GB11859.2-89 D、DB52

答:A

55、米香型酒香气的标准用语是( )。

A、清香纯正 B、醇香秀雅 C、蜜香清雅 D、幽雅舒适

答:C

56、酱香型酒的标准评语中有一条是特有的,那就是( )。

A、回味悠长 B、空杯留香持久 C、醇厚净爽 D、窖香浓郁

答:B

57、丁酸的分子式是( )。

A、 $\text{CH}_3\text{COOH}$  B、 $\text{CH}_3\text{COOC}_2\text{H}_5$  C、 $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_2\text{COOH}$  D、 $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_3\text{COOH}$

答:C

58、同一物质在一种食品中是香气,而在另一种食品中则为臭气,这称之为香味的( )现象。

A、复合 B、变迁 C、解析 D、逆反

答:B

59、白酒的酸类是以( )为主。

A、有机酸 B、无机酸 C、低级脂肪酸及乳酸 D、乳酸

答:C

60、异常发酵产的白酒,会产生催泪性刺激物质,它们是( )所引起的。

A、甲醇 B、氰化物 C、丙烯醛 D、丙烯醛及丙烯醇



答:D

61、在老熟过程中，确实发生了一些（）反应，使酒的风味有了明显的改善，但不能把老熟只看成是单纯的化学变化，同时还有物理变化。

- A、氧化
- B、氧化还原
- C、化学
- D、物理

答:B

62、在相同 PH 值条件下，酸味的强度顺序为：（）

- A、醋酸>甲酸>乳酸
- B、乳酸>甲酸>醋酸
- C、甲酸>醋酸>乳酸
- D、乳酸=甲酸=醋酸

答:A

63、白酒中的酸可分为挥发酸和不挥发酸，挥发酸有甲、乙、丙、丁、戊、己酸等，其分子含量越大口味（），分子量（），刺激性（）。

- A、越软、越大、越强
- B、越强、越大、越软
- C、越软、越小、越强
- D、越软、越小、越小

答:C

64、有机酸含量的高低，是酒质好坏的一个标志。在一定比例范围内，酸含量高的酒质（），反之，酒质（）。

- A、好 差
- B、差 好
- C、好 好
- D、差 差

答:A

65、呈味物质之间的相互作用对食品风味产生不同的影响，这种影响存在以下现象（）。

- A、对比现象、相乘现象、消杀现象
- B、对比现象、相乘现象、消杀现象、变调现象
- C、对比现象、相乘现象、变调现象
- D、相乘现象、消杀现象、变调现象

答:C

66、甜的典型物质是（）。

- A、白砂糖
- B、面糖
- C、红糖
- D、木糖醇

答:A

67、苦的典型物质是（）。

- A、奎宁
- B、异戊醇
- C、异丁醇
- D、酪醇

答:A

68、优质的芝麻香型酒其糖化发酵剂是采用（）。

- A、大曲
- B、小曲
- C、麸曲
- D、小曲和大曲混合使用。

答:C

69、气相色谱仪经常检测白酒中的（）成份。

- A、氨基酸组成份
- B、无机金属离子
- C、不挥发组成份
- D、挥发性香气成份

答:D

70、（）是生物细胞合成的具有高度催化活性物质的特殊蛋白质，是一种生物催化剂。

- A、淀粉
- B、纤维素
- C、酶
- D、脂肪

答:C

71、新型白酒所用的酒精必须达到（）标准水平的酒精。

- A、食用级
- B、工业级
- C、医用级
- D、普通级

答:A



72、新型白酒勾兑时，使用的香料严格按照《食品添加剂使用卫生标准》使用，其代号为（ ）。 A、GB10781.1 B、GB10345.2 C、GB2757 D、GB2760

答:D

73、乳酸乙酯为总酯含量最高的白酒是（ ）。

- A、清香型 B、米香型 C、特型 D、凤香型

答:B

74、气相色谱仪有较高的灵敏度，是检测食品（ ）成分的重要仪器。

- A、口感 B、风格 C、风味 D、口味

答:C

75、食品及酒中的涩味，多是由酸、（ ）、苦味三者不均衡，失去了合理比例所造成的。

- A、甜味 B、咸味 C、辣味 D、鲜味

答:A

76、白酒中杂醇油是（ ）后经发酵而生成的。

- A、原料中蛋白酶解成氨基酸 B、淀粉酶解成还原糖  
C、木质素酶解成阿魏酸 D、纤维素酶解成还原糖

答:A

77、以木薯为原料生产的酒精，有害物质主要是（ ）

- A、甲醇 B、杂醇油 C、氢氰酸 D、重金属

答:C

78、尝酒时，酒进入口腔中味消失慢，当前杯酒样的味还没有完全消失时，又尝下一杯酒样，就会产生后效应，尝酒尝的多了，嗅觉味觉变得迟钝，准确性逐渐降低，甚至变的无知觉，这种现象叫做（ ）。

- A、顺序效应 B、顺效应 C、后效应 D、反效应

答:B

79、清香地缸酒工艺是采用清蒸续楂，清香瓷窖池发酵采用混蒸混烧，浓香窖池酒采用（ ）。

- A、混蒸混烧 B、清蒸续楂 C、清落清楂 D、清蒸混烧

答:A

80、山西汾酒为代表的清香型大曲酒的生产用曲是（ ）。

- A、以小麦、豌豆为原料的低温曲 B、以小麦、大豆为原料的中温曲  
C、以大麦、豌豆为原料的低温曲 D、以大麦、豌豆为原料的中温曲

答, C



#### 四、多选题

1、在白酒中，除乳酸外，如（）都属较易挥发的有机酸。

- A 乙酸      B 己酸      C 丁酸      D 油酸

答:ABC

2、酒中的羰基化合物的呈味作用主要是赋予口味以（）。

- A 酸感      B 刺激性      C 甜感      D 辣感

答:BD

3、调味酒分为（）等。

- A 窖香调味酒      B 酯香调味酒  
C 双轮底调味酒      D 酒头调味酒

答:ABCD

4、挥发酸在蒸馏时通过挥发、汽带作用而进入酒内，构成酒的后味的重要物质，其分布是（）>（）>（）。

- A 酒头      B 酒身      C 酒尾

答:CBA

5、酒中醇类的甜度比较（）<（）<（）<（）。

- A 丁四醇(赤藓醇)      B 乙二醇      C 丙三醇      D 乙醇

答: DBCA

6、在相同的 PH 下,有机酸的酸味要比无机酸强烈。如在 pH3.5 下，（）>（）>（）>（）>（）。

- A 醋酸      B 乳酸      C 甲酸      D 盐酸      E 草酸

答:ACBED

7、羰基与（）烃基相连的化合物称为醛，与（）烃基相连的称为酮。

- A 一个      B 两个      C 三个      D 四个

答:AB

8、浓香型白酒的有机酸以（）为主，其次是（）和己酸。

- A 甲酸      B 乳酸      C 乙酸      D 丁酸

答:CB

9、在白酒生产过程中，各个环节可概括为:（）是前提，（）是基础，（）是关键。

- A 工艺      B 原料      C 大曲      D 环境

答:BCA

10、有人对几种常用粮食的看法是：高粱生（），大米生（），糯米生（），玉米生（），小麦生（）。

- A 甜      B 绵      C 糙      D 香      E 醇

答:DEBAC

11、谷壳是酿制大曲酒的主要辅料，是良好的（）和（）

- A 疏松剂      B 技膜剂      C 填充剂      D 包埋剂

答:AC

12、味觉感应是（）感最快，（）感最慢。

- A、酸      B 甜      C 苦      D 咸

答:DC



- 13、属于味觉的范围有 ( )  
A 甜味    B 辣味    C 酸味    D 咸味  
答:ACD
- 14、品酒师应具备的基本功是 ( )  
A 检出力    B 识别力    C 记忆力    D 表现力  
答: ABCD
- 15、评酒员应具备的能力 ( )  
A、要有较高的品评能力与品评经验    B、要有实事求是和认真负责的工作态度  
C、要熟悉产品标准、产品风格和工艺特点    D、要有健康身体并保持感觉器官的灵敏  
E、要坚持为社会服务的宗旨  
答:ABCDE
- 16、在同一酒度、同样的浓度下, 阈值小的香味成分, 其香味强度 ( ) ;阈值大的香味成分, 其香味强度 ( ) 。  
A 大    B 小    C 不变  
答:AB
- 17、下列关于白酒色泽描述中表示酒不正常的有 ( )  
A 无色透明    B 稍黄    C 微混  
D 有沉淀    E 有悬浮物  
答:CDE
- 18、下列关于浓香型白酒香味描述中表示酒不正常的有 ( )  
A 异香    B 窖香带陈味    C 窖香欠纯正  
D 泥臭味    E 窖香浓郁  
答:ACD
- 19、下列关于白酒风格描述中表示酒正常的有 ( )  
A 风格差    B 风格突出    C 风格较好  
D 错格    E 偏格  
答:BC
- 20、下列关于白酒口味描述中表示酒不正常的有 ( )  
A 入口冲    B 尾净味长    C 后味杂  
D 香醇甜净    E 后苦  
答:ACE
- 21、泸型酒优级酒的感官要求要求色泽上 ( )  
A 无色    B 允许微黄    C 清亮透明  
D 无悬浮物    E 无沉淀  
答:ABCDE
- 22、泸型酒口味要求 ( )  
A 绵甜爽净    B 香味协调    C 清香醇正  
D 优雅细腻    E 余味悠长  
答:ABE
- 23、白酒尝评的方法有: ( )  
A 一杯尝评法    B 二杯尝评法    C 三杯尝评法





答:BC

36、调味的原酒和陈酿酒有着明显的差异，一般是采用独特工艺生产的具有各种特点的精华酒，在香气和口味上都是（）等。

- A 特浓          B 特怪          C 特甜          D 特香

答:ABCD

37、以下属于杂醇油的是（）

- A 丁醇          B 丙醇          C 异醇          D 异戊醇

答: ABCD

38、描述浓香型白酒的品评术语有（）

- A、无色透明          B、留香持久          C、窖香浓郁
- D、醇甜爽净          E、清爽甘冽          F、回味悠长

答:ABCD

39、白酒中酸的功能，除具有减轻酒苦外，它还有以下作用（）。

- A、增长酒的后味          B、消除糙辣感          C、增加酒的醇和度

答:ABC

40、白酒品评的特点是（）。

- A、快速          B、准确          C、舒适          D、方便          E、适用

答:ABDE

41、在品酒室，酒样的温度最好保持在（）或（）。

- A、10-15℃          B、15-18℃          C、20℃          D、25℃          E、35℃

答:CD

42、对于白酒香气的描述，清香型用（），米香型用（），酱香型则用（）。

- A、窖香浓郁          B、清香纯正          C、酱香突出          D 芳香悦人          E、蜜香清雅

答:BEC

43、品评师提高品评能力要在（）基本功上下功夫。

- A、检出力          B、对比力          C、识别力          D、记忆力          E、表现力

答: ACDE

44、常用于白酒嗅觉测试的乙酯香气是（）。

- A、乙酸乙酯          B、乳酸乙酯          C、丁酸乙酯          D、己酸乙酯

答: ACD

45、常用于白酒味觉测试的是（）。

- A、酸          B、甜          C、辣          D、麻
- E、苦          F、鲜          G、咸          H、全居味

答: ABEFG

46、新型白酒的感观质量鉴别主要在以下几方面:（）等。

- A、酒体净否          B、香精优劣          C、香味谐调          D、甜味适宜

答: ABCD

47、食品的风味，广义的说包括了味、嗅、触、视、听等感官反应引起的（）和（）感觉的综合效应。

- A、物理化学          B、食品化学          C、化学          D、物理          E、心理

答:CDE



48、具有发香团的芳香物质在分子中都有特定的原子团，亦称香基。它们是：（ ）等。

- A、醛基                  B、醇基                  C、酚基                  D、苯基

答:ABCD

49、阈值完全决定于每一个人（ ）和（ ）的敏锐度，人与人间的差距很大。

- A、臭气                  B、嗜好                  C、嗅觉  
D、鼻子                  E、口腔                  F、味觉

答:CF

50、白酒的卫生指标主要有（ ）的含量控制。

- A、酒精                  B、甲醇                  C、杂醇油  
D、铅                    E、总酯                  F、总酸

答:BCD

51、 $\text{CH}_3\text{CHOHCOOH}$  是（ ）的分子式， $\text{CH}_3\text{COOC}_2\text{H}_5$  是（ ）的分子式。

- A、丁酸                  B、乳酸                  C、丁酸乙酯              D、戊醇                  E、乙酸乙酯

答:BE

52、酒中的苦味，有人认为形成的物质主要是过量的高级醇，过量的琥珀酸，少量的单宁，较多的酚类和糠醛所引起的。另外（ ）等物质都呈现苦味。

- A 异丁醇                  B 正丙醇                  C 醛醇                  D 生物碱

答:ABCD

53、白酒中的酸可分为挥发酸和不挥发酸，下列那种酸属挥发酸（ ）。

- A 乳酸                  B 乙酸                  C 酒石酸                  D 己酸

答:BD

54、食品通过口腔进入消化道，这个感受过程，统称味觉。具体分析有（ ）。

- A 心理味觉                  B 物理味觉                  C 化学味觉

答:ABC

55、制定原酒的感官质量标准主要考虑：（ ）。

- A 生产实际                  B 可操作性                  C 可以采用兄弟单位的标准

答:AB

56、白酒中酸含量不当，可能导致：（ ）。

- A 抑制“放香性”              B 味道粗糙                  C 略显苦味  
D 甜味                    E 抑制酒精苦味

答:ABC

57、酸类化合物生成途径（ ）。

- A 一部分来源于原料              B 大部分由微生物发酵生成  
C 酯解生成                    D 途径不明

答:AB

58、对酒头调味酒论述正确的是（ ）

- A 从发酵状态良好的窖池选取              B 酒头浑浊不能做调味酒  
C 可以有糟臭、霉烂邪杂味              D 浑浊是混入了部分酒尾

答:AD

59、双轮调味酒是万能调味酒，论述正确的是（ ）。

- A 从老窖和发酵良好的窖池摘取              B 只要是双轮酒就行              C 糟情不好的不



能压双轮      D 不需陈酿就可使用      E 陈酿 2 年以上使用

答:ACE

60、以下论述不正确的是 ( )。

- A 酸、甜、苦、咸、辣、鲜、涩是味觉      B 香、臭是嗅觉  
C 味觉、嗅觉是物理感觉      D 味觉、嗅觉是化学感觉  
E 食品的感官反应分为化学感觉和心理感觉

答:ABD

61、咸的典型物质是 ( )

- A.食盐      B.CaCl<sub>2</sub>      C.NaCl      D.CaCO<sub>3</sub>      E.Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>

答:AC

62、( ) 和呋喃化合物的比例对 ( ) 的酒质尤其重要，因焦糊香味、酱香味、陈香味等香味的形成多是来源这两种物质。

- A、吡嗪化合物      B、醇类      C、芝麻香型酒

答:AC

63、在芝麻香型白酒中，酸味物质含量过大酒味 ( )，易带 ( )；过低 ( )

- A、糙辣      B、酒体淡      C、绵柔      D、酸涩感      E、欠丰满

答:ABCDE

64、白酒中适量的酸 ( )。

- A 能增长酒的后味      B、可使酒出现回甜感      C、有助于酒的放香

答:AB

65、酒中的风味物质有 ( )。

- A、酸类      B、醇类      C、酯类      D、羰基化合物  
E、酚类化合物      F、杂环化合物      G、含硫化合物

答:ABCDEFGG

66、固液结合的新型白酒生产方法目前普遍采用 ( )

- A、串蒸法      B、综合法      C、酒精加水稀释法      D、酒精净化加水法

答:AB

67、评酒员应具备的尝评基本能力，主要包括以下几个方面的内容 ( )。

- A、区分各种香型的准确性      B、同轮重复性  
C、异轮再现性      D、质量差异

答:ABCD

68、根据 GB/T20824 — 2007 芝麻香型白酒标准规定，按产品的酒精度分为 ( )。

- A、41%vo-68%voL      B、40%voL-60%voL  
C、18%voL-40%voL      D、35%voL-54%voL

答:AC

69、下列酒中属于芝麻香型的酒种是 ( )。

- A、衡水老白干      B、梅兰春      C、纳尔松      D、景芝神酿

答:BCD

70、白酒中呈涩味的成分主要有 ( )

- A、乙酸乙酯      B、乙酸      C、乳酸和乳酸乙酯  
D、单宁      E、糠醛及杂醇油



答:CDE

71 专家认为,白酒是一种胶体,其胶核由( )。

- A、棕榈酸乙酯 B、油酸乙酯 C、亚油酸乙酯 D、杂醇油

答: ABC

72、食用酒精的感官指标评定主要从( )进行确定。

- A、外观 B、气味 C、色谱数据 D、口味

答: ABD

73、中高档新型白酒的开发所使用的酒精最好是( )。

- A、三塔蒸馏 B、糖蜜为原料 C、玉米为原料 D、六塔蒸馏

答:CD

74、浓香型白酒的发酵容器-窖泥老化的表现特征之一,即出现白色结晶,此白色结晶一般为( )

- A、乙酸钠 B、乳酸亚铁 C、乳酸钙 D、磷酸钙 E、乳酸锌 F、乙酸铁

答: BC

75、蒸馏时往往采用掐头去尾,因酒尾中各组分比例失调,使酒的口味( )

- A、醇厚 B、淡薄 C、苦涩 D、回甜 E、糙辣 F、刺喉

答: BCF

76、提高浓香型白酒的主要措施有( )

- A、双轮底发酵工艺 B、人工老窖技术 C、控制低温,缓慢发酵措施 D、其他措施

答:ABCD

77、酒尾中酒精度低,各组分比例失调,( )含量较多。

- A、高级醇 B、乳酸 C、高级脂肪酸及其乙酯 D、低级乙酯

答:ABC

78、发酵正常的黄水中,一般是( )酸最高,其次是( )酸。

- A、乙酸 B、己酸 C、丁酸 D、乳酸

答:DA

79、原料不同,酒精感官质量有异,在同一等级的食用酒精中,以( )酒精口感最好,其次是( )酒精。

- A、薯类 B、糖蜜 C、玉米



答:CA

80、酱香型白酒生产工艺的特点是（ ）

- A、高温制曲    B、高温堆积    C、高温流酒    D、高温发酵    E、高温储存

答:ABCD

81、白酒储存过程中酒体会发生哪些变化（ ）

- A、物理变化    B、化学变化    C、温度变化

答:AB

82、浓香型固态白酒生产的基本类型有（ ）

- A、老五甑    B、串香工艺    C、跑窖法    D、原窖法

答: ACD

83、酒尾中酒精度低，各种组分比例失调，但其中（ ）含量较多。

- A、乳酸    B、高级脂肪酸乙酯    C 低级乙酯    D 高级醇

答:ABD

84、全部以大米为原料是（ ）。

- A、特型    B、米香型    C、豉香型。

答: ABC

85、要成为一名优秀的品酒员除必要的生理条件以外从品尝技术要求上还应具备以下的条件（ ）

- A、味觉、嗅觉的敏感性  
B、品尝结果的准确性  
C、对白酒口味的嗜好性  
D、描述品尝结果的精确性

答: ABD

86、生物氧化的类型包括（ ）

- A、有氧呼吸    B、无氧呼吸    C、发酵    D、产能

答: ABC

87、同型乳酸发酵是发酵产物中只有（ ）的发酵称同型乳酸发酵。主要有以下微生物，包括德氏乳杆菌、保加利亚乳杆菌、酪乳杆菌，其反应式为： $C_6H_{12}O_6 + 2ADP \rightarrow 2 \text{乳酸} + 2ATP$

- A、乳酸    B、乳酸+乙醇    C、乳酸+二氧化碳    D、乳酸+醋酸

88、当两种不同性质的味觉相混合时可能出现三种情况（ ）。



A、中和现象      B、抵消现象      C、抑制现象

答：A、B、C

89、酱香型白酒酒体设计目的是（）

A、稳定产品质量      B、满足市场需求  
C、降低企业成本      D、实现企业利益最大化

答：ABCD

90、勾调的意义和作用是（）。

A、保持产品质量的稳定      B、提高产品质量  
C、优化库存结构提高储存质量      D、为调味打下基础

答：ABCD



## 五、简答题

1、请简要说明原酒品评的两种方式。

答:一是酿酒摘酒工人在酿酒班组通过对原酒质量的品评确定原酒分段摘酒情况,初步了解酒糟发酵情况;二是由专业的尝评员组成原酒质量鉴评小组,对分段入库的原酒进行质量鉴别,确定质量风格特点和质量等级,为下一步进入大容器组合储存和酿酒班组的绩效考核、生产技术措施的制定提供原始资料。

2、什么是调味酒?

答:调味酒是指具有典型风格和鲜明个性特征的基酒,经长期陈酿老熟,勾调时用于丰富和完善酒体的香和味的精华酒。

3、什么是基酒?

答:原酒经定级、分类后,将进行组合入库储存,库房储存的原酒即为基酒。

4、什么是化学味觉?

答:指化学物质作用于感觉器官而引起的味觉和嗅觉,称为化学味觉。

5、白酒储存过程中微量成分变化主要有哪些机理?

答:A、分子间的缔合;B、缩合作用;C、氧化作用;D、酯化作用;E、低沸点物质的挥发。

6、陶坛贮酒有哪两个显著特点?

答:一是陶坛在烧结过程中形成了微孔网状结构,这种结构在贮酒过程中形成毛细管作用,将外界的氧气缓慢地导入酒中,促进基础酒的酯化和其它氧化还原反应,使酒质逐渐变好,二是陶土本身含有多种金属氧化物,在贮酒过程中逐渐溶于酒中,与酒体中的香味成分发生络合反应,对酒的陈酿老熟有促进作用。

7、什么是老熟?

答:在酒类生产中,不论是酿造酒或蒸馏酒,都把发酵过程结束、微生物作用基本消失



以后的阶段叫做老熟。

#### 8、什么是酒体设计？

答：酒体设计是根据新产品特征形成的规律和市场需求，设计出具有独特风味特征的酒类产品生产过程。

#### 9、什么叫白酒的品评？

答：白酒的品评又叫尝评或鉴评，是利用人的感觉器官来鉴别白酒质量优劣的一门检测技术。

#### 10、什么叫组合？

答：组合指在同香型白酒中，把不同质量，不同特点的酒按不同比例搭配掺和在一起，使白酒的色、香、味、格等达到某种程度上的协调与平衡。

#### 11、什么叫调味？

答：调味是在组合的基础上，根据待调味的质量风格缺陷选择合适的调味酒，弥补其质量风格缺陷，达到完善和丰富酒体特性的目的，起到“画龙点睛”的作用。

#### 12、有机酸含量的高低是酒质好坏的一个标志，对酸的控制主要表现在哪两个方面？

答：一是含量较高的几种酸的比例是否协调、合理；二是白酒中酸的总量控制在合理的范围内，过高、过低对酒质都有影响。

#### 13、简要说明谷壳对酒质的影响。

答：谷壳是酿制大曲酒的主要辅料，是良好的疏松剂和填充剂，谷壳可调整入池淀粉含量，冲淡酸度，吸收水分，在母糟中起疏松作用，保持粮糟柔熟不腻。谷壳在生产中用量的多少和质量的优劣对成品酒风味影响很大。谷壳含有多缩戊糖和果胶质等，在酿酒过程中生成糠醛和甲醇等有害物质，因此使用前应对其进行清蒸处理，采用大火蒸 30min 以上。蒸好的谷壳应在场子摊晾至冷却，否则会有馊臭味。谷壳的用量可根据出窖母糟赋糙、水分和酸度含量多少等情况而增减，一般要求每 100kg 原料在 20%左右。用量过多，会造成酒味单调、寡淡等现象。



14、简述白酒中酒精度的酒精计检测过程。

答:将酒样倒入洁净、干燥的量筒中,静置数分钟,至酒中气泡消失后,放入洗净、擦干的酒精计,再轻轻按一下,静止后,水平观测与弯月面相切处的刻度示值,同时插入温度计记录温度,根据测得的酒精计和温度示值,查酒精计温度、酒精度(乙醇含量)换算表换算成 20℃时的酒精度。

15、什么是阈值?

答:人们对香味物质的最低感知量(浓度)称为阈值,闻香的阈值称作嗅阈值,尝味的阈值称作味阈值。

16、什么是风格?

答:风格就是风味,也称酒体,是香和味综合的印象,各种香型的名优白酒,都有自己独特的风格。

17、品评的环境要求?

答:(1)无震动和噪音。

(2)室内清洁整齐,无异杂气味,空气新鲜,光线充足,以恒温 15- 20℃ 为宜。

(3)采用专用的品评桌,并备有茶水杯,痰盂等。

18、品评的条件

答:(1) 尝评员应具备一定的素质

(2) 尝评员要严格遵守评酒规则。

(3) 要有良好的品评环境。

(4) 品评时间,一般都认为在上午 9-11 时, 下午 3-5 时较适宜。

(5) 为了保证品评结果的准确,要求各轮次的酒样温度应保持一致。

(6) 酒样的编组,酒样的编组一般从无色到有色: 酒度由低到高: 香型按清香、米香、凤香、其它香、酱香、浓香型白酒的顺序: 质量由低到中高挡。

19、请举出至少三条评酒时的技巧?

A、先闻后尝边作记录;



- B、不轻易否定第一印象
- C、每次品评的进口量、时间要一致
- D、发挥闻香的作用

20、食品中的风味物质一般具有哪些特点？

答：(1)种类繁多，相互影响。(2)含量极微，效果显著。(3)稳定性差，易被破坏。(4)风味与风味物质的分子结构缺乏普遍规律性。

21、酒库管理是工艺管理上的重要环。为了搞好酒库管理，应采取何种措施？

答：(1)新酒入库时，应先经尝评小组人员评定等级后，按等级或风格在库内排列整齐。新酒的尝评方法与尝老酒要有区别，也就是要排除新酒味来尝。

(2)各种不同风味的酒，不要不分好坏任意合并，这样无法保证质量。

(3)容器上标上标签，详细建立库存档案，标清坛号、产酒日期、窖号、生产车间和班组、酒的风格特点、毛重、净重、酒精含量等，有条件的厂最好能附上色谱分析的主要数据，为勾兑创造条件。

(4)搞好酒库清洁卫生，勤扫勤抹，常开门窗通风，避免霉臭味和青霉生长。

(5)分级贮存后，还要定期品尝复查、调整级别，做到对库存酒心中有数。

(6)调味酒单独原度贮存，不能任意合并，最好有单独间小酒库贮存。

(7)勾兑员要与酒库管理员密切联系，酒库管理人员要为勾兑人员提供方便。

22、芳香成分的变化对酒味的影响？

答：(1)不同贮在期曲酒的感官品评。(2)有机酸变化对酒质风味的影响。(3)酯类变化对酒质风味的影响。(4)醇类变化对酒质风味的影响。(5)醛酮类变化对酒质风味的影响。

23、勾兑与调味的相互关系？

答：勾兑又称组合，勾兑与调味既互相联系又互相区别。勾兑既是色谱骨架成分又是非色谱骨架成分(复杂成分)的组合：勾兑在解决色谱骨架成分有合理的含量范围方面所起的作用却不是调味所能代替的。勾兑在全面解决白酒的功能性结构方面起主导作用。复杂成分既可能起好的作用(正面效应)也可能相反(负面效应)，而更多出现的情况是两者都有，但又绝非两者刚好相等，或者互相抵消。



调味，则是调动某些特色酒中最具特点的一些复杂成分，来最大限度地消除在组合时由复杂成分所带来的负面影响，同时强化和突出正面效应。

#### 24、酒中极微量香味物质与酒质的关系？

答：酒中的香味物质，如芳香族化合物，呋喃化合物等含量虽少，但阈值极低，有极强的香味，在白酒呈香上起到重要作用。

##### (1) 芳香族化合物

芳香族化合物是一种苯环化合物，是苯及其衍生物的总称(包括稠环烯及其衍生物)。酒中芳香族化合物主要来源于蛋白质。

4-乙基愈创木酚、苯甲醛、香兰素、丁香醛等都是白酒，特别是酱香型白酒的重要香味成分，但味微苦。酪醇呈香好，但味奇苦，它是曲子微生物菌体中酪氨酸被酵母菌发酵形成的。酿酒师傅常说：“曲大酒苦”，就可能是生成较多酪醇所致。 $\beta$ -苯乙醇在白酒中含量甚多，单体为蔷薇香气，但在白酒中与多种香味成分混在一起，蔷薇香气已不突出了。

##### (2) 呋喃化合物

呋喃化合物主要是糠醛，此外，还有醇基糠醛(糠醇)和甲基糠醛等呋喃衍生物。在名白酒中可能存在着与呋喃为基础的分子结构更大更复杂的物质，可能是“糟香”或“焦香”的重要组成部分。呋喃甲醛在稀薄情况下，稍有桂皮油的香气；浓时冲辣，味焦苦涩，在酱香型白酒中含量突出，成为酱香型白酒的特征香气之一。呋喃甲醛也极易氧化而变成黄色，这是酱香型白酒颜色微黄的原因之一。

#### 25、形成白酒风味的要素有哪些？

答：原辅料；糖化发酵剂；酿酒和贮存设备以及酿酒生产工艺。

#### 26、为何优质白酒贮存容器采用陶缸为好？

答：经测定陶缸表面含有多种的金属离子，如铁、铜等对酒的老熟有催化作用。同时认为陶缸有透气性有助于氧化还原作用的发生。

#### 27、进行酒的尝评的意义和作用是什么？

答：尝评与物理化学分析方法相比，不仅灵敏度高，速度快，而且比较准确，另外：a、通过尝评可以及时发现现在生产中存在的问题，为进一步改进工艺和提高产品质量提供科学依



据。b、通过尝评，可以及时确定产品等级，便于分级、分质、分库贮存，同时可掌握酒在贮存过程中的等级变化。c、尝评是验收产品、确定质量优劣及把好出厂产品质量关的十分重要和起决定性的方法。d、通过尝评，与同类产品比较，找出差距，树立榜样，带动同类产品提高质量。

28、如何提高品酒师的专业技术水平？

答：品酒师的品酒能力来自于刻苦学习及实践经验的积累，尤其是在检出力、识别力、记忆力及表现力上下功夫，同时要掌握与品酒有关的理论知识。

29、白酒中香味之间的相互作用可归结为以下几个方面？

答：要点：①主导作用，如酯类和酸类物质；②桥梁作用，如醇类物质；③抑制作用，如酸对香气的抑制等；④帮助作用，如酸的助甜作用和醇类、羟基化合物等；⑤辅助作用，如其它微量成分的不可或缺作用等；⑥尚待研究或不明的作用等。

30、综述多种原料酿优质酒优点？

答：酒和香气成分是由一些微量成份起作用的。他们是构成酒的骨架成份、复杂成份的重要物质。所谓高粱香、玉米甜、大麦冲、大米净，利用多种粮食为原料，有利于微生物的生长繁殖。另外，因为每一种粮食和化学组成成份不同，比如蛋白质含量、支链淀粉与直链淀粉占的百分比及脂肪含量各不相同，所以对微生物代谢影响很大，因此用多种原料酿酒弥补了单一原料酿酒口味淡等一系列不足，使酿的酒酒体丰满，风格独特。