



暨南大学
JINAN UNIVERSITY

2010 年招收攻读硕士学位研究生入学考试试题

学科、专业名称：食品工程

研究方向：

考试科目名称：832 食品工艺学导论

考生注意：所有答案必须写在答题纸（卷）上，写在本试题上一律不给分。

一、名词解释（共 20 分，每题 5 分）

1. 食品保质期
2. 冻结烧
3. 中间水分食品
4. 新含气调理加工

二、填空题（共 30 分，每题 2 分）

1. 作为商品的食品必须符合下述 6 项要求：_____。
2. 影响微生物生长发育的主要因子有_____。
3. 绿色食品分为 A 级和 AA 级，其中_____级为禁止使用人工合成的化肥、农药、抗生素和食品添加剂等。
4. 在食品热杀菌中，D 值的定义是_____。
5. 在果蔬加工和保藏中，_____最受人关注，它的钝化作为热处理对酶破坏程度的指标。
6. 食品冻藏温度一般为_____。
7. 为了抑制微生物生长，延长干制品的储藏期，必须将其水分活度降到_____以下。
8. 食品干燥的工艺条件为_____。
9. 目前我国辐照食品加工中最常用的放射性同位素辐射源是_____。
10. 食品腌渍保藏中最常用的两种食用化学物质是_____和_____。
11. 发酵性腌制品的特点是_____。
12. 食品的冷却方法有_____、_____、_____和_____等。
13. 酸性食品的 pH 值为_____，低酸性食品的 pH 值为_____。这两种食品的杀菌方式不同。
14. 食品热处理的类型包括_____、_____、_____和_____等。
15. 气调冷藏的原理：_____。

三、简答题（共 40 分，每题 10 分）

1. 按照食品保藏原理可将现有的食品保藏方法大致分为哪四类？
2. 硝酸盐/亚硝酸盐在腌肉制品中的发色机理是什么？
3. 简述罐头食品胀罐的类型及原因？

考试科目：食品工艺学导论

共 2 页，第 1 页

4. 影响食品湿热传递外部的因素？

四、综合性答题（共 60 分，每题 15 分）

1. 论述食品中的酶对食品质量的影响及酶的控制？

2. 食品解冻时汁液流失的影响因素及其控制？

3. 辐照能引起食品成分和品质什么样的变化，如何控制？

4. 使用食品化学保藏剂所遵守的原则及注意事项？