



## 2011 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. 巴氏杀菌
2. 有机食品
3. 中剂量辐照
4. 干腌法

### 二、填空题（共 30 分，每题 2 分）

1. 食品的保存期指的是\_\_\_\_\_。
2. 食品热处理的环境条件有\_\_\_\_\_。
3. 快速冻结指的是热中心温度从 $-1^{\circ}\text{C}$ 降低到 $-5^{\circ}\text{C}$ 这一温度范围所需时间\_\_\_\_\_。
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. \_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_是食品工业微波加热常用的两种频率。
8. 食品物料在干燥过程中的导湿系数并非稳定不变，随\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_而异。
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. \_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_是食品腌渍保藏中最常用的两种食用化学物质。
11. 各种微生物生长所需的最低水分活度各不相同，霉菌耐旱性优于细菌，多数霉菌在水分活度低于\_\_\_\_\_时停止生长；一般认为\_\_\_\_\_是其最低水分活度限值。
12. 根据微生物细胞所处的溶液浓度的不同，可把环境溶液分成三种类型，即\_\_\_\_\_。
13. 食品糖渍法中多次煮成法是指\_\_\_\_\_。
14. 常用的食品防腐剂有（至少 5 种）\_\_\_\_\_。
15. 食品应具备以下基本特征\_\_\_\_\_。

### 三、简答题（共 40 分，每题 10 分）

1. 食品非热杀菌技术的种类有哪些？
2. 简述食品常用的冻结方法。
3. 食品的空气对流干燥方法有哪些？
4. 微波在食品工业中应用在哪些方面？

### 四、综合性答题（共 60 分，每题 15 分）

1. 试述食品热烫常用的方法及其特点。
2. 试述食品物料在冷却和冷藏过程中的变化。
3. 冷冻干燥的原理、特点和工艺过程。
4. 食品防腐剂的种类及作用特点有哪些？