

### 一、填空题（共 20 分，每 1 空格 1 分）

1. 食品工业常使用的微波装置的微波频率有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_两种。
2. 烟熏的目的包括\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_, 发色和预防氧化。
3. 食糖溶液的防腐机理包括有产生高渗透压、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_三个方面。
4. 最常用的、在中性条件下仍有较好效果的防腐剂是\_\_\_\_\_。
5. 常用的食品的腌渍方法分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_, 果蔬腌制品可分为 发酵性 和非发酵性两大类。
6. 微波的穿透深度与微波波长\_\_\_\_\_, 与频率\_\_\_\_\_。
7. 根据微生物细胞所处溶液浓度的不同, 可把环境溶液分成三种类型, 即\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_和 高渗溶液 。
8. 食品在腌渍过程, 除了会发生一系列的化学和生化反应及微生物的发酵外, 还始终贯穿着腌渍剂的\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_现象。
9. 食品干燥基本原理的核心问题的实质是 \_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
10. 鱼的保活方法有\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_和模拟冬眠系统法。

### 二、名词解释题及简答题（共 40 分，每题 5 分）

1. 加工用原料乳的技术要求主要包括哪些内容？
2. 简述冷冻浓缩的优缺点
3. 简述为什么食品可以采用辐射的方式处理？
4. 商业无菌
5. 酸性食品
6. 什么叫顺流干燥？. 什么叫逆流干燥？
7. 食盐和食糖在食品盐渍过程中的防腐作用分别包括哪几个方面？
8. 什么叫食品干燥？

### 三、详答题（共 90 分，每题 15 分）

1. 叙述食品在冻结过程中发生的变化。
2. 叙述屠宰后肉的生物变化过程。
3. 如何确定食品热杀菌条件？写出其确立步骤。
4. 多效蒸发的优点是什么？多效蒸发器的效数一般是多少？为什么？
5. 试述食品真空浓缩的特点并举例列出其中三类常用的真空浓缩设备及特点。
6. 如何建立合理的食品干燥工艺（热空气干制）条件？