

2008 年湖南农业大学硕士招生自命题科目试题

科目名称及代码：食品科学基础（825）

适用专业：食品科学

考生注意事项：①所有答案必须做在答题纸上，做在试题纸上一律无效；
②按试题顺序答题，在答题纸上标明题目序号。

一、名词解释（共计 30 分，每小题 3 分）

1. 速冻食品
2. 商业灭菌
3. 正型乳酸发酵
4. 淀粉糖
5. 油脂氧化
6. 凝固型酸乳
7. 冷却肉
8. 陈酿
9. 发酵剂
10. 液体发酵

二、填空题（共计 30 分，每空 1 分）

1. 果蔬干制时，原料热烫处理的主要作用是①_____；
②_____；③_____；④_____。
2. 淀粉具有_____和_____二个基本特性，这是提取淀粉的基本原理。
3. 面粉中湿面筋含量在_____以上者一般称为强力粉，在_____之间者称为中力粉，在_____以下者称为弱力粉。
4. 混浊果蔬汁生产中常用的均质方法有_____、_____和_____三种。
5. 果蔬中所含的果胶物质根据其存在的状态，可分为_____、_____和_____。
6. 肉是各种组织的综合物，从形态学看，肉主要由_____、_____、_____和_____等四部分所组成。

7. 新鲜牛乳经离心分离后，可得到_____和_____。
8. 我国酿造的白酒，根据制曲的原料、制曲的方法、曲块的形状和大小、以及微生物等的不同，可分为_____、_____和_____三种。
9. 腐乳生产中发霉用的微生物主要包括_____和_____。
10. 食用油脂的主要成分是_____，决定油脂性质的主要原因是_____。
11. 黄酒是原料熟化后经过_____、_____、过滤和陈酿后的汁液。

三、简答题（共计 70 分，每小题 10 分）

1. 试分析面包色、香、味、结构是怎样形成的？
2. 除果酒和腌制品外，果蔬原料还可以制作哪几类加工品，其加工及保藏原理是什么？
3. 食用油脂精炼的主要内容是什么？
4. 酿造啤酒的原料有哪些？什么叫嫩啤酒？啤酒生产中后发酵的目的是什么？
5. 什么叫肉的成熟？成熟肉有哪些特征？
6. 举 2 例说明乳酸细菌在食品工业中的应用，它有什么作用？
7. 试分析食品 pH 值与热杀菌处理的关系。

四、论述题（共计 20 分）

1. 举例五种以上食品加工新技术，并说明其原理和应用前景。