

2011 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: 食品工艺学 844

适用领域: 农业推广硕士食品加工与安全领域

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. 食品的干制过程
2. 罐头的顶隙
3. 冷害
4. 中间水分食品
5. 栅栏效应
6. 最大冰晶生成带
7. 罐藏
8. 干制品的复原性
9. 品质改良剂
10. 冷杀菌

二、问答题 (共计 120 分, 每题 15 分)

1. 举出三种不同的能够延长鲜肉贮藏期的加工工艺, 并说明其保藏原理。
2. 试述果蔬低温气调贮藏的原理及特点。
3. 罐头常见的传热方式有哪几类? 哪些因素会影响传热效果?
4. 肉类腌制的基本原理是什么?
5. 食品辐照杀菌有哪些特点? 在食品保藏中有哪些作用?
6. 影响食品湿热传递的因素有哪些?
7. 试述引起食品腐败变质的生物学因素及其特性。
8. 谈谈你对食品工业的认识?