

## 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: 食品科学基础(农学) 826

适用专业: 粮食、油脂及植物蛋白工程、农产品加工及贮藏工程

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 24 分, 每小题 3 分)

- |           |             |
|-----------|-------------|
| 1. D 值:   | 2. 回软:      |
| 3. 罐头顶隙:  | 4. 最大冰晶形成带: |
| 5. 水代法制油: | 6. 淀粉糖:     |
| 7. 油料蒸炒:  | 8. 油脂氢化:    |

### 二、单选题(共计 16 分, 每小题 1 分)

1. 果蔬的涩味主要来自于 ( )  
A. 芥子油 B. 草酸  
C. 单宁 D. 酒石酸
2. 花色素会因 pH 的不同而呈现不同的颜色, 在碱性条件下呈 ( )  
A. 黄色 B. 蓝色  
C. 紫色 D. 红色
3. 发芽的马铃薯不宜食用, 是因为其中含有较多的 ( )  
A. 黑芥子苷 B. 苦杏仁苷  
C. 柚皮苷 D. 茄碱苷
4. 下列适合于渗出法取汁的水果是 ( )  
A. 苹果 B. 山楂  
C. 柑橘 D. 菠萝
5. 对于可溶性固形物含量高或不切分的整块果蔬的干制, 采用下列哪种升温方式较适宜 ( )  
A. 高-中-低 B. 低-高-低  
C. 低-中-高 D. 高-高-高





