

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(工学) 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 5 分)

- 1、水分活度
- 2、气调贮藏
- 3、微生物热力致死时间曲线(TDT 曲线)
- 4、干制品的复原性
- 5、食品辐射保藏
- 6、冷鲜肉

二、论述题(共计 120 分, 每小题 12 分)

- 1、常见的食品变质主要由哪些因素引起? 如何控制? 以饼干、冷冻食品、罐头食品、果蔬等为例说明。
- 2、叙述罐藏食品发生腐败变质的主要现象及主要原因。
- 3、干制条件主要有哪些? 它们是如何影响湿热传递过程的?
- 4、冻结对食品品质的影响主要有哪些? 食品冻结的方法有哪些?
- 5、控制食品发酵的因素有哪些?
- 6、叙述肉的成熟概念, 以及在肉的成熟过程。
- 7、叙述凝固型酸乳生产工艺流程及技术要点。
- 8、饼干生产过程中, 酥性面团的调制与韧性面团的调制的技术要领分别是什么?
- 9、影响食品辐照效果的因素有哪些?
- 10、烟熏对食品品质的影响包括哪些方面?