

# 湖北工业大学

## 二〇〇五年招收硕士学位研究生试卷

试卷代号 422 试卷名称 食品化学

试题内容不得超过画线范围，试题必须打印，图表清晰，标注准确

考生请注意：答题一律做在答题纸上，做在试卷上一律无效。

### 一、名词解释（每个4分，共20分）

水分活度

焦糖化反应

同质多晶

胶凝作用

HLB

kaoyan.com

### 二、简答题（共50分）

1、美拉德反应的特点（8分）

2、油脂自动氧化的机理（8分）

3、影响味感的因素（7分）

4、维生素在食品加工和储藏中的变化（7分）

5、蛋白质的水合过程（10分）

6、分析苹果中水的存在方式（10分）

## 湖北工业大学二〇〇五年招收硕士学位研究生试卷

---

### 三、论述题（每题 20 分，共 80 分）

- 1、水与非极性溶质间的相互作用。
- 2、影响淀粉糊化和老化的因素。
- 3、午餐肉罐头生产过程中通常要求车间温度在  $15^{\circ}\text{C}$ ，解冻后杀菌前生产工艺时间控制在 1.5 小时以内，试分析这样要求的理由。
- 4、试述牛奶的系统构成并分析液态奶制品相稳定的原因。