

湖北工业大学

二〇〇六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

- ①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
②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）

滞后现象

增效作用

同质多晶

乳化容量

螯合物

二、简答（50 分） kaoyan.com

- 1、影响食品中脂肪氧化速度的因素有哪些？（8 分）
- 2、光敏氧化的途径是怎样的？（8 分）
- 3、蛋白质变性对其结构和功能有哪些影响？（8 分）
- 4、脂类自动氧化的特征和脂类自动氧化反应机理？（10 分）
- 5、螯合剂在食品中有什么作用？（8 分）
- 6、蛋白质的功能性质有哪些？（8 分）

三、问答题（每题 20 分，共 80 分）

- 1、食品中水的种类有哪些？各类水的性质如何？
- 2、麦拉德反应的特点和麦拉德反应对食品加工贮藏有什么影响？
- 3、蛋白质的胶凝作用在食品加工中的作用和凝胶形成的特性？
- 4、脂类抗氧化剂的作用机理和抗氧化剂的选择？