

湖北工业大学

二〇〇七年招收硕士学位研究生试卷

试卷代号 462

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（每题 4 分，共 16 分）

水分吸附等温线

同质多晶

胶凝作用

阈值

二、 简答题（54 分）

- 1、水分子的缔合作用？（8 分）
- 2、油脂自动氧化反应过程？（8 分）
- 3、影响蛋白质变性的化学因素？（6 分）
- 4、水活性对酶活力的影响？（8 分）
- 5、脂类抗氧化剂的作用机制？（8 分）
- 6、碱性盐类在食品加工中的作用？（8 分）
- 7、叶绿素在食品加工和储藏中的变化？（8 分）

三、 问答题（每题 20 分，80 分）

- 1、淀粉的糊化与老化性质？
- 2、影响乳状液稳定性的因素？
- 3、电离辐射对脂肪的作用机理？
- 4、维持和稳定蛋白质结构的作用力有哪些？

您所下载的资料来源于 kaoyan.com 考研资料下载中心
获取更多考研资料，请访问 <http://download.kaoyan.com>