

# 湖北工业大学

## 二〇〇九年招收硕士学位研究生试卷

试卷代号 919 试卷名称 食品化学(B)

- 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（每小题 6 分，共计 30 分）

- 1、笼形水合物
- 2、胶凝
- 3、液晶
- 4、蛋白质的功能性质
- 5、阈值

### 二、简答题（每小题 10 分，共计 60 分）

- 1、简述舌头的不同部位对味觉的敏感性。
- 2、叙述滞后现象产生的原因。
- 3、冷冻是保藏大多数食品最理想的方法，简述冷冻过程对食品稳定性的影响。
- 4、蛋白质作为起泡剂的必要条件及其影响起泡性的环境因素。
- 5、环状糊精在食品领域应用广泛，简述其制备机理、分子结构及结构应用特点。
- 6、简述肉色变绿的原因。

### 三、问答题（每小题 15 分，共计 60 分）

- 1、向水中添加各种不同的物质，不仅会改变被添加物质的性质，水本身的性质也会发生明显的变化。简述水与添加物间的相互作用。
- 2、非酶褐变反应在食品加工中十分常见，针对含蛋白质或氨基酸食品而言，具体说明非酶褐变反应的类型、条件、产物、特点及其影响因素。
- 3、乳状液在食品加工中是很重要的，简述乳状液的类型及其影响其稳定性的因素。
- 4、在二元体系冷冻、干燥和冷冻干燥状态图中，简述真空冷冻干燥处理食品的优势。