

# 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 (A)

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、单分子层水
- 2、多糖的溶解性
- 3、酯交换
- 4、蛋白质负载
- 5、矿物质生物利用率

### 二、简答题（每小题 10 分，共计 60 分）

- 1、简述蛋白质的界面性质的概念及其所具备的必要条件。
- 2、食品加工中固定化酶的使用十分重要，然而其制备和方法选择需遵循什么基本原则？
- 3、肉制品处理中往往添加一些盐类，具体说明加入磷酸盐的作用及原因？
- 4、简述花色苷所结合的糖分子分布规律。
- 5、维生素是有机体中极其重要的微量营养素，极易遭受破坏，具体说明核黄素的稳定性。
- 6、叙述 Shallenberger 的 AH/B 的甜味机理。

### 三、问答题（每小题 15 分，共计 60 分）

- 1、油脂氧化是食品败坏的主要原因之一，它使食用油脂及含脂肪食品产生各种异味和臭味，且降低食品的营养价值。简单说明其氧化反应种类、机制及其影响程度。
- 2、蛋白质变性是指什么？对其结构和功能有哪些影响，且简述蛋白质变性的影响因素，并各举一个蛋白质变性对食品加工有利和有害的例子。
- 3、不同种类的食品均有其特征的含水量。一般而言，食品中水的分类和各种水的性质特点是什么？
- 4、面包和馒头是日常生活中常见的食品，简述制作过程中面团形成的机理。

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>