

南京农业大学  
2006 年攻读博士学位研究生入学考试试题

---

试题编号: 431      试题名称: 肉品学

**注意: 答题一律答在答题纸上, 答在草稿纸或试卷上一律无效**

一. 名词解释 (每小题 4 分, 共 20 分)

1. 胴体分级
2. 成熟 (aging)
3. 肌球蛋白
4. 发酵肉制品
5. BSE

二. 简答题 (每小题 10 分, 共 40 分)

1. 简述畜肉的化学成分和营养价值。
2. 简述肉制品风味形成的可能机理。
3. 简述影响肉的嫩度的因素及肉的人工嫩化方法。
4. 简述肉类加工中有害生成物的形成及其控制。

三. 论述题 (每小题 20 分, 共 40 分)

1. 试论用现代食品加工技术对传统肉制品进行工业化改造。
2. 试论冷却肉生产的全程质量控制。