

南京农业大学
2007 年攻读博士学位研究生入学考试试题

试题编号：433 试题名称：农产品贮藏运销学

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 3 分，共 18 分）
1. 蒸腾作用
 2. 呼吸跃变
 3. 真空预冷
 4. 采后损失
 5. 应力松弛
 6. 黏弹性
- 二. 简答题（每小题 7 分，共 42 分）
1. 呼吸作用和果蔬保鲜的关系
 2. 果蔬采后微生物病害防治的主要方法
 3. 果蔬减压贮藏原理
 4. 叙述微波加热及通电加热中存在的问题
 5. 食品物性学的主要研究内容
 6. 凝胶的分类、凝胶食品的特点
- 三. 论述题（40 分）
1. 国际上颜色表示系统主要有几种？有何区别？（8 分）
 2. 论述食品光物性及其应用？（8 分）
 3. 生物技术在果蔬贮藏中的应用（9 分）
 4. 果实成熟衰老机理和控制研究进展。（15 分）