

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：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 5 分，共 30 分）

1. 肌浆蛋白
2. 系水力
3. 栅栏技术
4. WOF
5. PACCP
6. Collagen

二. 简答题（每小题 10 分，共 30 分）

1. 简述肉的成熟学说。
2. 对牛胴体进行质量分级应该选哪几个指标？为什么？
3. 简述 PSE 肉产生原因以及减少 PSE 肉出现率的措施。

三. 论述题（每小题 20 分，共 40 分）

1. 从肌肉蛋白质凝胶特性出发，论述提高凝胶类肉制品品质构品质的技术措施。
2. 试论我国传统肉制品风味形成机理。