

南京农业大学  
2008 年攻读博士学位研究生入学考试试题

---

试题编号：3431 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 25 分）

1. 肌原纤维蛋白
2. 风味指纹图谱
3. 胴体分级
4. 脂质氧化
5. HACCP

二. 问答题（任选 3 题，每小题 15 分，共 45 分）

1. 简述影响冷却肉质量的因素。
2. 简述肉的成熟机制。
3. 简述肉类加工中多环芳烃和杂环胺的形成及其控制。
4. 简述“乳化肠”加工中的乳化作用及其对产品质量的影响。

三. 论述题（每小题 30 分）

1. 试举例论述我国传统肉制品的现代化。