

南京农业大学  
2009 年攻读博士学位研究生入学考试试题

---

试题编号: 3433      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 24 分)

1. 低乙烯气调
2. 鲜切果蔬
3. 后熟作用
4. 真空预冷
5. CA 贮藏
6. 生理性病害
7. 应力松弛
8. 食品质地

二.      简答题 (每小题 6 分, 共 36 分)

1. 果蔬采后损失的主要原因
2. 呼吸跃变和果实保鲜的关系
3. 贮前热处理对果蔬保鲜的作用
4. 果蔬采后微生物病害防治的主要方法
5. 远红外线的范围, 应用及其优缺点。
6. 动、静粘弹性有何区别? 为何要用动态粘弹性测量物性?

三. 论述题 (每题 10 分, 共 40 分)

1. 给出果品蔬菜贮藏加工中控制褐变的常用措施三种, 并说明其应用的原理
2. 电物性的研究意义及主要加工应用
3. 简述无损检测方法的分类并举例说明其分类应用
4. 举例说明对果蔬贮运中的新技术及应用的理理解