

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: 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 6 分, 共 30 分)

1. 低温肉制品、高温肉制品
2. HACCP、PACCP
3. PSE 肉、DFD 肉
4. 红肌纤维、白肌纤维
5. 蛋白质的溶解性、保水性

二. 简答题 (每小题 10 分, 共 20 分)

1. 简述影响肉品安全的因素。
2. 简述肌红蛋白对原料肉的色泽和肉制品品质的影响。

三. 论述题 (每小题 25 分, 共 50 分)

1. 论述肉的成熟机制及其最新研究动态。
2. 论述肌肉蛋白质的凝胶特性及其影响因素。