

2009年江南大学食品工艺学考研试题

问答题回忆版(部分)

回忆人:追

- 1.干燥时水分变化曲线、温度曲线，空气温度曲线
- 2.影响加热杀菌的因素
- 3.三种水产品保藏方法，加工工艺
- 4.对食品和食品工业的认识
- 5.对食品工艺学认识，学习这门课同其他课程的关系

大题一共六个，我只记得这五个了，谁知道剩下的题，请在你下载到它的地方回帖，或给我消息，代表大家感谢你了！

注：本题为本人回忆版，为大家准备复试参考之用，如与实际有偏差，概不负责！