

沈阳农业大学 2008 年硕士研究生复试

食品加工技术概论试题 (B)

注意：所有答案均写在答题册上，写在试题签上无效 共 1 页

一、概念题（共计 20 分，每题 2 分）

- 1、均质 2、食物中毒 3、食品货架期 4、膜技术 5、膳食纤维
6、商业灭菌 7、D 值 8、BOD 9、HACCP 10、食品包装

二、简答题（共计 60 分，每题 6 分）

- 1、冷却食品的目的是什么？
- 2、农产品原料运输和输送的基本要求都有哪些？
- 3、蒸发与干燥在概念上有什么不同？
- 4、蛋白质具有哪些功能性？
- 5、食品工业的相关产业都有哪些？举例说明它们之间的关系。
- 6、食品脱水过程中影响传热传质的因素有哪些？
- 7、水产品的主要加工方法有哪些？简单阐述原理。
- 8、新鲜果蔬采收后的呼吸活动会对其品质造成哪些变化？如何控制呼吸？
- 9、食品包装材料包括哪些？各包装材料的主要特点是什么？
- 10、简述食品发酵的益处。列举 4 种食品工业中常见的发酵微生物类别及 2-3 种产品。

三、论述题（共计 20 分，每题 10 分）

- 1、浅析发展现代食品工业的重要意义。
- 2、食品低温贮藏与加工技术包括哪些内容？阐述该技术在食品加工中的应用。