

沈阳农业大学 2009 年硕士研究生复试

粮油加工学试题

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 15 分，每题 3 分）

- 1、淀粉液化 2、果葡糖浆 3、人造奶油 4、变性淀粉 5、必需氨基酸

二、简答题（共计 63 分，每题 9 分）

- 1、谷物清理的基本方法哪些？
- 2、糙米的擦离碾白和研削碾白作用效果有什么不同？
- 3、淀粉糖生产中，酶法和酸法相比有哪些优点？
- 4、采用溶剂浸出法与压榨法制取植物油各自的优缺点是什么？
- 5、为什么要对大米进行营养强化？
- 6、导致大豆蛋白质变性的因素都有哪些？
- 7、写出以淀粉为原料用酶法制备葡萄糖糖浆的主要工艺流程。

三、论述题（共计 22 分）

- 1、谈谈我国发展大豆生产和大豆加工业意义。（10 分）
- 2、浅谈开展玉米深加工与综合利用的经济和社会意义。（12 分）