

沈阳农业大学 2009 年硕士研究生复试

食品加工技术概论试题

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、解释概念（每小题 3 分，共 15 分）

1. TQM
2. 单元操作
3. 蛋白质互补
4. 中湿食品
5. 膜分离技术

二、简答题（每小 6 分，共 48 分）

1. 食品质量的构成都包括哪些？
2. 食品包装的目的是什么？
3. 果蔬原料和粮油原料在营养方面有哪些不同？
4. 在啤酒生产过程中，麦芽和酒花的作用各是什么？
5. 为什么说发酵食品比发酵前更富有营养？
6. 食品高新技术包括哪些？
7. 蛋白酶主要应用于食品加工中的哪些方面？
8. 植物蛋白质具有哪些功能性？

三、引起食品腐败变质的因素有哪些？如何控制食品的腐败变质？（15 分）

四、食品的冷藏和冷冻有哪些区别？（10 分）

五、论述发展农产品加工业的重要意义。（12 分）