

沈阳农业大学 2010 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、解释概念（每题 3 分，共 24 分）

1. 砉谷
2. 淀粉液化
3. 果葡糖浆
4. 大豆分离蛋白
5. 人造奶油
6. 变性淀粉
7. 淀粉老化
8. (稻米)腹白

二、简答题（共 48 分）

1. 在豆奶制作工艺中，采取哪些方法可以脱除豆奶中的豆腥味？（8 分）
2. 大豆蛋白在不同 pH 值条件下的溶解度有什么不同？（8 分）
3. 写出玉米淀粉生产的工艺流程，玉米淀粉生产除得到淀粉外，还可得到哪些副产品。（8 分）
4. 生产淀粉糖进行酶液化的作用是什么？酶液化的方法有哪几种？（8 分）
5. 浸出法制油与压榨法制油各自的优缺点是什么？（8 分）
6. 小麦制粉在研磨前进行水分调节的作用是什么？（8 分）

三、论述题（28 分）

1. 谷物的营养特点是什么？发展粮食生产的重要意义是什么。（14 分）
2. 以玉米为原料，经过深加工与综合利用都可转化成哪些产品，玉米深加工的重要意义是什么？（14 分）