

# 沈阳农业大学 2010 年硕士研究生复试

## 食品加工技术概论

注意：所有答案均写在答题册上，写在试题签上无效 共 2 页

### 一、单项选择题（每个 1 分，共计 15 分）

1. 鱼、贝类中的脂肪酸多为：  
A. 多不饱和脂肪酸 B. 单不饱和脂肪酸 C. 软脂酸 D. 饱和脂肪酸
2. 加工富含维生素 C 的果品时应避免下面何种金属元素容器？  
A. 铝容器 B. 锡容器 C. 铁容器 D. 以上均正确
3. 速溶奶粉的制造最常使用哪一种干燥方法？  
A. 喷雾干燥 B. 滚筒干燥 C. 冷冻干燥 D. 真空干燥
4. 食品采用日晒或阴干的方法的优点是：  
A. 食品不易受到污染 B. 食品的营养价值不受影响  
C. 简单方便 D. 维生素得到保留
5.  $VB_1$  在大米的碾磨中损失随着碾磨精度的增加而：  
A. 增加 B. 减少 C. 不变 D. 不一定
6. 葡萄酒发酵主要发酵的微生物为：  
A. 乳酸菌 B. 酵母菌 C. 大麦芽 D. 霉菌
7. 市售面粉筋度越高表示哪种成分含量越多？  
A. 脂质 B. 糖类 C. 粗纤维 D. 蛋白质
8. 食品“品质”的内涵不包括：  
A. 风味 B. 价格 C. 外观 D. 营养成分
9. 柠檬酸属于下面的哪种添加剂：  
A. 抗氧化剂 B. 防腐剂 C. 增味剂 D. 酸味剂
10. 赋予啤酒特有的苦味和芳香的原料是：  
A. 大麦 B. 酵母 C. 啤酒花 D. 单宁
11. 下列哪种操作被称之为“冷杀菌”？  
A. 微波处理 B. UHT C. 辐照 D. 冷冻干燥
12. 中等水分食品的含水量大约为：  
A. 20% B. 40% C. 60% D. 80%
13. 在某一温度下，可使活菌数减少 90% 所需要的时间，称为：  
A. Z 值 B. D 值 C. F 值 D. T 值
14. 果实分级的常用标准有：  
A. Vc 含量 B. 新鲜度 C. 大小 D. 含酸量
15. 达到商业灭菌要求的食品：  
A. 允许存在少量腐生菌，但不会对产品质量造成危害  
B. 消灭了所有的微生物  
C. 可能存在极少量的耐热细菌芽孢残存，但在流通时不会正常繁殖  
D. 以上答案均不正确

### 二、问答题（共计 85 分）

1. 举例说明食品贮藏和加工过程中酶的主要作用？（10 分）
2. 如何通过饮食防止慢性病的发生？（10 分）

3. 什么是食品的货架期？有哪些因素影响食品的货架期？（10 分）
4. 以苹果为例，说明有哪些指标可以反映苹果的品质特征？（10 分）
5. 水果罐头、速冻豌豆、鱿鱼干、果脯类食品都是采用什么技术保藏食品的？对食品的营养价值有哪些影响？（15 分）
6. 近年来国内食品安全问题层出不穷，请谈一谈我国应该如何加强和完善食品安全体系。（15 分）
7. 近日来，关于转基因食品的争论很激烈，请问什么是转基因食品？转基因技术在食品中有哪些应用？（15 分）