

沈阳农业大学 2011 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 1 页

一、名词解释（20 分，每个 2 分）

1. 食品的安全性
2. HACCP
3. D 值
4. 无菌灌装
5. 干酪
6. 变性淀粉
7. 膳食纤维
8. 食品的品质
9. 蛋白质的互补作用
10. 食品货架期

二、问答题（80 分）

1. 食品加工过程中通用的单元操作包括哪些？简单说明工艺目的。（10 分）
2. 食品的热加工处理可以达到哪些目的？（6 分）
3. 什么是现代食品的脱水加工？达到好的工艺效果要解决的技术关键是什么？（8 分）
4. 说明包装是如何达到其保护食品目的的？（6 分）
5. 辐射处理食品可以达到哪些工艺效果，并分析辐射处理食品的安全性问题。（10 分）
6. 卵磷脂为什么可以作为天然乳化剂？（6 分）
7. 举例说明可以采取哪些措施降低或消除食品中天然有毒或有害成分？（8 分）
8. 影响营养物质生物有效性的因素有哪些？（10 分）
9. 食品腐败微生物的来源有哪些？（8 分）
10. 牛乳加工中巴氏杀菌和均质化处理的意義是什么？（8 分）