

【答题要求】：

答题时需要使用专门的答题纸。每道题目单独回答在一张白纸上(正反两面);如果在一张纸上回答两道题目,只计其中一道题目的分数。

1. 影响果蔬贮藏寿命的采前和采后因素有哪些?并举例说明延长果蔬贮藏期的方法手段。
2. 现代食品生物技术包括?剧烈说明生物技术在果蔬贮藏保鲜中的应用。
3. 分析比较下列乳制品的营养成分和产品特点 1)纯酸奶;(2)纯牛奶;(3)保质期 6 个月左右的调配型乳酸饮料;(4)保质期 2 年左右的发酵型乳酸菌饮料;(5)保质期 6 个月左右的发酵型乳酸菌饮料。
4. 从卫生学和化学角度谈谈对烹调煎炸用油管理的意见和建议,并就此事发表声明。
5. 从营养参考摄入量角度阐述抗氧化剂作用机理(VA、VE)
6. 多吃果蔬的好处.....
7. (1)微生物在食品工业上的应用;(2)微生物污染引起的腐败