

2008 年中国农业大学食品科学与营养工程考研复试试题

题目是 8 选 4,每题 35 分,外加专业英语翻译 60 分,总共 200 分

一、食品微生物方向

1. 益生菌的应用现状
2. 食品有害微生物的生长影响因素

二、畜牧加工方向

1. 什么叫异常乳,导致异常乳的原因是什么,人乳和牛乳的区别是什么,在加工婴儿乳品时,应注意什么,添加什么
2. 从加工到消费,产生肉类变质的原因

三、食品生物技术方向

1. 什么叫酶,酶在食品工业的应用现状
2. 基因工程操作流程和基因工程在食品中的应用现状

四、食品营养方向

1. 果蔬保藏的方法有哪些?保藏的原理是什么?
2. 西红柿由硬变软,分析其理化指标和生理指标的变化?