

2013 年中国农业大学 867 食品加工工艺学考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 3187855、aiyueren 提供

一、简答题（共 90 分）

1. 影响食品品质的物理因素有哪些？各举一例说明是如何降低食品质量的。（12 分）
2. 什么是栅栏技术？举一例说明在食品保藏中的应用。（8 分）
3. 什么是食品保藏剂、抑菌剂、杀菌剂和食品抗氧化剂？各举一例说明它们的作用。（10 分）
4. 小麦制粉中什么叫润麦？小麦粉中的面筋蛋白有什么特点？（10 分）
5. 什么是同型乳酸发酵和异型乳酸发酵？说明酸乳制作过程中凝固状态是如何形成的？（10 分）
6. 果蔬腌制中色泽是怎样形成的？（10 分）
7. 什么叫肉的成熟（过程）？在成熟时会发生哪些变化？（10 分）
8. 肉的灌肠制品有哪些腌制方法？各有什么特点？（10 分）
9. 肉色泽的变化受哪些成分影响以及如何影响？（10 分）

二、论述题（共 60 分）

1. 根据草莓的特点，以它为原材料设计两种加工方案，并说明预处理和加工工艺流程。（20 分）
2. 举例说明市场上销售的乳的种类，液态乳的加工类型有哪几种？分别说明各加工方法对微生物的影响。（20 分）
3. 面包的感官指标有哪些？某工厂生产的面包不够柔软，请分析原因，并提出改进的方案。（20 分）

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆，仅供参考，纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。