

## 2013 年暨南大学 826 食品化学考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 13 食品 提供

### 名词解释

- 1 凝胶作用
- 2 单分子水层
- 3 完全蛋白质
- 4

### 填空题

太多了记不住，一空才一分，而且比较容易。

### 问答题

- 1 列举 4 种维生素及主要生理功能，并简要写出于维生素含量有关的因素。
- 2 水分活度与食品稳定性的关系
- 3 什么是蛋白质变性及变性蛋白质的特点
- 4
- 5

### 分析题（4 选 3）

- 1 阐述油脂塑性的影响因素（9 分）描述下图内容（11 分）图就是教材上的

原图

2 从图一（酶促褐变与水分活度的关系）图二（酶促褐变与温度的关系）中描述实验结果，还有哪些因素与酶促褐变有关。

3 薯片在油炸和储存过程中各种营养成分发生的变化。

4 大豆哪些成分对大豆蛋白质的营养价值有影响，此外提取纯化大豆蛋白质过程要注意哪些因素来保证营养价值及如何控制？

Ps：还有俩道问答题、一个名解不记得了，欢迎各位同学补充，为学弟学妹们帮点忙。问答题很简单，基本上都是属于必备的范畴，主要是论述题拉分。今年挂在数二上了，暨南没戏了，仅留下此帖作个纪念。

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。