

# 沈阳农业大学 2008 年硕士研究生复试

## 粮油加工学试题 (A)

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、概念题 (共计 15 分，每题 3 分)

1. 砉谷 2. 浓缩蛋白 3. 淀粉糊化 4. 变性淀粉 5. DE 值

### 二、简答题 (共计 60 分，每题 6 分)

1. 利用碱溶酸沉法生产大豆分离蛋白的原理是什么？
2. 玉米淀粉生产工艺中，玉米子粒在亚硫酸水溶液中浸泡的目的和作用。
3. 小麦水分调节的作用是什么？
4. 大豆在榨油前进行预处理的主要环节及其作用是什么？
5. 淀粉酶液化的方法有哪些？选择哪种方法更好些？
6. 用于研磨小麦及其在制品的皮磨、渣磨和心磨各自的任务是什么？
7. 大豆蛋白质都具有哪些功能性？
8. 导致大豆蛋白质变性的因素都有哪些？变性后的蛋白质性质会发生哪些变化？
9. 豆乳产品中豆腥味产生的主要原因是什么？如何避免？
10. 大豆蛋白质在不同 pH 值的水溶液中，溶解度都有哪些变化？

### 三、论述题 (共计 25 分)

1. 谈谈淀粉及淀粉加工转化产品在人们日常生活中的作用及意义。(15 分)
2. 随着人民生活水平的提高，粮油及粮油食品加工的发展趋势是什么？(10 分)