

沈阳农业大学 2011 年研究生复试

粮油加工学试题

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（每小题 2 分，共 10 分）

- 1、果葡糖浆 2、淀粉老化 3、粮食陈化 4、蒸谷米 5、支链淀粉

二. 简答题（每小题 8 分，共 64 分）

- 1、粮食清理的基本方法有哪些？
- 2、玉米籽粒都含有哪些营养物质？各种营养物质的含量大约是多少？
- 3、小麦面粉为什么成为面制食品的主要原料？
- 4、以脱脂豆粕为原料生产分离大豆蛋白的工艺原理是什么？
- 5、压榨法和浸出法制油的工艺原理有什么不同？
- 6、小麦制粉前为什么要进行水分调节？
- 7、 α -淀粉酶和葡萄糖淀粉酶水解淀粉的作用特点有什么不同？
- 8、糙米食品与精制大米相比在营养和适口性方面有哪些不同？为什么？

三. 论述题（每小题 13 分，共 26 分）

- 1、发展粮食生产和深加工的经济和社会意义是什么？
- 2、谈谈粮油加工副产品综合利用的重要意义。