

一、概念题 (20)

1. 蛋白质变性与复性
2. 自由水与结合水
3. 干性油脂与不干性油脂
4. 酶褐变与非酶褐变
5. GMP 与 HACCP

二、简述水分活性 ( $a_w$ ) 与食品耐藏性的关系 (15)

三、列举 3 种必需脂肪酸, 并写出其结构简式 (15)

四、大豆、稻米和小麦中所有蛋白质的主要种类、特性和作用 (15)

五、固相酶固定的方法有哪些? 简述固相酶的优缺点 (15)

六、举例说明 3 种改性淀粉的加工方法及其用途 (15)

七、简要回答:  $\beta$ -葡聚糖、番茄红素、二十八烷醇的功能性作用及其制备技术 (15)

八、简述下列物质的测定原理及使用的主要试剂和仪器 还原糖、VB<sub>2</sub>、VC、类胡萝卜素、淀粉酶 (20)

九、天然类胡萝卜素的结构特点、生物学功能及其作用机理 (20)