

2004 年中国农业科学院食品化学考研试题

一、简答题（90 分）

1. 分别列举多种单糖和低聚糖，并写出其结构式（10）
2. 鉴定油脂种类和品质的特征值有哪些？（10）
3. 什么是蛋白质的变性？导致蛋白质变性的因素主要有哪些？（15）
4. 简要说明维生素在食品加工和贮藏中损失的主要原因及防止措施（15）
5. 简述影响酶促反应速度的主要因素（10）
6. 简要说明矿物质在食品加工中损失的主要原因及防止措施（10）
7. 影响味觉的主要因素有哪些？（10）
8. 简述影响花青素变色反应的主要因素及其防止措施（10）

二、论述题（60）

1. 举例说明影响食品安全和品质的主要化学反应及其控制措施（20）
2. 简述蛋白质的功能性质（20）
3. 简述食品加工中香味物质的生成、损失和控制（20）