

一、简答题

1. 简述水分活度的概念与食品耐藏性的关系。
2. 举例说明两种功能性多糖，并简要说明其保健功能。
3. 简述淀粉老化的概念及其影响因素。
4. 何为功能性多肽？简述主要制备方法？
5. 简述大豆、大米中所含蛋白质的主要种类、特性和应用情况。
6. 列举 2 中必需脂肪酸，并写出其结构简式。
7. 鉴定油脂品质的特征值有哪些？
8. 写出脂溶性维生素水溶性维生素的主要种类，及其缺乏症状。
9. 简述矿物质在食品加工中损失的主要原因及防止措施。

二、论述题

1. 酶促褐变与非酶褐变的主要激励及其防止措施。
2. 天然类胡萝卜素的结构特点、主要作用及其应用。