

一、概念题

1. 水分滞后现象
2. Maillard 反应
3. 维生素 A 原
4. RNAs
5. ISO/HACCP

二、简答题

6. 画出低水分含量食品的吸着等温线，并说明三个不同区间水的主要特性。
7. 比较直链与支链淀粉结构与性质的差异。
8. 简述蛋白质变性的原因及控制措施。
9. 防止油脂氧化的方法和作用机理。
10. 导致果蔬加工过程中维生素 C 破坏的主要原因和防止措施。
11. 目前我国居民主要缺乏哪些矿物质营养素？如何改善和补充？
12. 固相酶的固定方法及优缺点分析。

三、论述题

13. 论述蛋白质的功能性质及其在食品工业中的应用
14. 天然色素的主要种类、结构特点及功能性质。