

2012 年中国农业科学院食品化学考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 xfcy1234 提供

一、填空题

1. 食品中的结合水根据结合程度可以分为： 、 、
2. 蛋白质的组成单位 ，是通过 构成多肽链的，多肽链是由 、 、 键形成蛋白质的。
3. 羊肉中的膻味成分是 ，水果中的香味物质是 、 、 、
4. 食品中的防止食品腐败变质的添加剂有 、 、 、

二、名词解释

1. 糖苷
2. α -淀粉和 β -淀粉
3. 比甜度
4. 蛋白质的功能性质
5. LD50
6. 原花色素

三、简答题

1. 碳水化合物按组成结构可以分为哪几类，各举一例，并写出环状结构或者哈武斯式
2. 简述蛋白质的凝胶形成过程，并简述其在食品中的作用
3. 脂类氧化的可能机理，并简述其对食品品质的可能影响及控制措施
4. 简述食品玻璃化过程及保藏机理

四、论述题

1. 焙烤食品（以面包、蛋糕为例），论述碳水化合物、蛋白质和油脂在食品加工中的作用，及其在加工过程中发生的物理或者化学变化及其相应的变化对食品的品质和感官产生的影响。
2. 甜蜜素有关问题
 - （1）甜蜜素的结构式
 - （2）根据呈甜机理，分析甜蜜素甜度高的原因
 - （3）根据甜味剂的使用要求和原则，对增添“早熟”西瓜事件作出评价。

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆，仅供参考，纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。