

2009 年中国农业大学食品科学与营养工程考研复试试题

中国农业大学食品学院 2009 年复试笔试题目题目是前八大题任选四个,每题 35 分,外加第九题专业英语翻译 60 分,总共 200 分

一、食品安全方向

(一) 五个选择题(10 分)

(二) 与 HACCP 相比,ISO2000:2005 有何特点(10 分)

(三) 一篇材料(2008 年 6 月麦当劳西红柿沙门氏菌事件),案例分析,并写出解决方案(15 分)

二、果蔬加工方向

1. 加工蔬菜是为了保持其营养性、安全性和保藏性,举例三种果蔬加工方式,并简单说明其应用原理。

2. 影响果蔬色泽的因素及其控制方法。

3. 写出一种果蔬制品的工艺流程、工艺要点、关键技术

三、粮油方向

1. 淀粉的加工方法有哪些,比较各种方法的优缺点(15 分)

2. 什么是谷物的散落性,散落性在谷物的储藏中有哪些应用(20 分)

四、食品机械方向不详

五、食品发酵方向

1. 微生物生长曲线是什么?单细胞生物经过几个生长阶段,特点及原因?

2. 食品加工过程中有害微生物的控制方法

六、畜牧加工方向

1. 什么是乳的均质?均质对乳的性质有何影响?

2. 肉的腌制方法有哪些?各有何优缺点?

3. 冷却肉的工艺流程及关键控制点。

4. 从三聚氰胺事件谈我国乳制品加工业的安全情况

七、果蔬采后与贮藏方向

1. 乙烯在果蔬成熟与衰老中的作用?乙烯的生物合成途径?乙烯的调控措施?

2. 按呼吸方式分,果蔬分为哪两类?选一种你熟悉的进行说明。目前果蔬贮藏保鲜存在的问题主要是什么,并提出解决方案。

八、食品生物技术方向

1. 简述单细胞重组蛋白的产生过程? 外源蛋白质的表达与筛选

2. 酶活力测定实验中有哪些注意事项

九、专业英语翻译

食品加工与贮藏对营养物质的影响