

## 2014 年暨南大学 826 食品化学考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友杨岩 yer 提供

### 一、名词解释

- 1、常量（宏量）元素
- 2、味觉相乘
- 3、自由水
- 4、高酯果胶

### 二、填空

- 1、常见的两种生物活性肽，
- 2、pI 大于 7 的氨基酸有什么，
- 3、面筋蛋白主要是什么，
- 4、焦糖熬制过程中加入什么可以促进焦糖色素的形成，
- 5、葡萄糖在弱碱下异构成什么，碱浓度升高时形成什么
- 6、胶原分子量比明胶-----
- 7、糖制备糖醇利用糖的-----性质
- 8、2 种常用的保健低聚糖
- 9、抗消化淀粉的----含量高
- 10、2 种常用的来自海洋生物的多糖亲水胶体
- 11、红色素黄色素有什么
- 12、百合类含什么元素
- 13、油脂 3 个熔点是因为-----
- 14、IV 判断油脂的---
- 15、磷脂结构特点为-----
- 16、蔬菜热烫损失----维生素
- 17、维生素---与还原糖进行美拉德反应
- 18、红曲色素为-----生物产生
- 19、人味觉器官是-----，味觉感受器是-----

### 三、简答题

- 1、果胶分子结构对凝胶性影响
- 2、水分活度测定原理
- 3、美拉德反应中可能产生的有害物质
- 4、蛋白质的半胱氨酸残基在碱性、加热条件下发生的两个反应过程
- 5、破坏维生素的主要加工因素

### 四、论述

- 
- 1、油脂自由基的历程，如何控制
  - 2、多酚氧化酶的酶学特性，催化的主要反应，如何针对多酚氧化酶防止果蔬褐变
  - 3、咖啡香气物质的主要前提及可能发生的反应历程

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](mailto:suggest@kaoyan.com)。