

2014 年北京林业大学 341-1 食品农综三之食品工艺学考研  
试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友酒坑娃娃提供

食品工艺学

题型：简答题，论述题

**一简答题**

- 1、化学败坏的特点
- 2、影响淀粉检验和果胶检验的方法及判定标准
- 3、流糖返砂的原因与预防措施
- 4、影响果胶凝胶的主要因素
- 5、影响罐头杀菌的主要因素

**二论述题**

- 1、针对澄清果汁出现后浑浊，说明其可能的物质并怎么定性分析
- 2、红枣，葡萄的“硬壳”现象，并说明改进措施

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。