

## 2014 年北京林业大学 833 食品化学考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友酒坑娃娃提供

### 一、名词解释（12 个，每个 3 分）

1. 滞后现象
2. 水分活度
3. 疏水相互作用
4. 环状糊精
5. 焦糖化反应
6. 淀粉的老化
7. 同质多晶现象
8. 脂肪固体指数
9. Diels-Alder 反应
10. 蛋白质胶凝作用
11. 风味前体

### 二、简答题（8 个，每个 10 分）

1. 食品中脂类氧化与水分活度之间的关系
2. 油脂的精炼
3. 为什么水分少的米饭不能煮熟？用淀粉糊化来分析。
4. 豆腐的胶凝作用和酸奶的胶凝作用的区别
5. 直链淀粉和支链淀粉在结构和功能上的区别
6. 分析亚油酸的氧化远高于硬脂酸的机理
7. 水存在的状态极其特点
8. 比较冰点以上和冰点以下温度的  $a_w$  的差异

### 三、论述题（3 个）

1. 结合所学的蛋白质理论，论述面包制作过程中所利用的蛋白质性质（10 分）
2. 试说明采用 2,6-二氯酚靛酚法测定苹果中的维生素 C 的原理及注意事项（10 分）
3. 分析导致食用核桃油产生的哈喇味的原因，并说明延长保质期应当注意控制因素（14 分）

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。