

817

222

# 甘肃农业大学 2012 年招收攻读硕士学位研究生考试试题

考试科目：食品工艺学

注意：所有答案（包括选择题、填空题等）都应写在答题纸上，否则不得分

题号	试 题 内 容
一、	<p>名词解释（本大题共 12 小题，每小题 5 分，共 60 分）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品干藏</li> <li>2. 吸湿水分</li> <li>3. 喷雾干燥</li> <li>4. 注射腌制</li> <li>5. 食品回热</li> <li>6. 辐照量</li> <li>7. 快口</li> <li>8. 过冷状态</li> <li>9. 平衡相对湿度</li> <li>10. 食品罐藏</li> <li>11. 空罐的钝化</li> <li>12. <math>F_{121}^{10}</math></li> </ol>
二、	<p>填空题（本大题共 10 小题，每小题 3 分，共 30 分）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品干制时引起色泽非酶褐变的原因主要有_____。</li> <li>2. 食品冷却过程中基本冷耗量的计算公式为_____。</li> <li>3. 食品烟熏的主要目的是_____。</li> <li>4. 通常把因湿度梯度的作用，使食物内部水分发生的扩散性转移现象称为食物的_____。</li> <li>5. 按加工贮藏方法，食品可分为_____等几类。</li> </ol>

题号	试 题 内 容
	<p>6. 罐头食品腐败变质主要有_____和食品中毒几种现象。</p> <p>7. 罐头食品的食物中毒多是由于肉毒杆菌引起的，肉毒杆菌的芽孢在pH值_____以下不会生长。</p> <p>8. 食品的商业无菌要求达到_____的要求。</p> <p>9. 罐头食品生产中常用的排气方法有_____。</p> <p>10. 食品按 pH 值进行分类的意义是_____。</p>
三、	<p>简答题（本大题共 4 小题，每小题 8 分，共 32 分）</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 试述盐腌对肉的作用。</li><li>2. 试述喷雾干燥法的特点和基本工艺流程。</li><li>3. 简述影响电离辐照杀菌作用的因素。</li><li>4. 影响罐头食品传热的因素主要有哪些？</li></ol>
四、	<p>论述题（本大题共 2 小题，每小题 14 分，共 28 分）</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 试述连续式流化床干燥的主要设备组成及工作过程。</li><li>2. 试述以桃为原料生产桃罐头的工艺。（要求说明罐头食品的酸性，从而说明杀菌时间和温度怎样确定）</li></ol>