

2016年《食品工艺学 F0903》研究生复试试卷

一、名词解释（每小题3分，共30分）

- 1、恒率干燥
- 2、复水比
- 3、最大冰结晶生成带
- 4、酸化食品
- 5、商业无菌
- 6、反渗透浓缩
- 7、液熏
- 8、美拉德反应
- 9、保健或功能性食品
- 10、危害分析与关键控制点

二、问答题（共8题，50分）

- 1、以热风干燥为例，试分析影响干燥过程的因素（6分）。
- 2、试分析冻结速度与冻藏食品质量之间的关系（8分）。
- 3、罐藏食品有哪些腐败变质现象？导致罐藏食品微生物腐败的原因可能有哪些？应采取哪些针对性措施（8分）？
- 4、试比较和分析糖水水果罐头与肉类罐头杀菌方法的差异（5分）。
- 5、用于食品辐射处理的辐射源有哪些（5分）？
- 6、试分析发酵技术对食品品质的影响（6分）。
- 7、简述烟熏保藏原理（6分）。
- 8、试列举主要的化学防腐剂及其适用性（6分）。

三、综述题（20分）

试分析有哪些高新技术将可能在食品加工和安全检测中得到广泛应用？至少选择1项您感兴趣的高新技术，论述其特点、技术原理、研究现状和发展趋势。

