

# 长沙理工大学

## 2018 年硕士研究生复试考试试题

考试科目：食品工艺学

考试科目代码：F0903

注意：所有答案（含选择题、判断题、作图题等）一律答在答题纸上；写在试题纸上或其他地点一律不给分。作图题可以在原试题图上作答，然后将图撕下来贴在答题纸上相应位置。

### 一、名词解释(每小题 5 分, 共 20 分)

- 1、食品质量的定义
- 2、干制品的复水性
- 3、冷害
- 4、罐头食品杀菌的 F 值

### 二、问答题(共 60 分)

- 1、什么是食品干燥保藏？干燥过程的特性是怎样的？ 10
- 2、罐头食品生产的基本工序有哪些？排气的目的和方法排气的方式有哪些？ 12
- 3、罐头食品是怎样分类的？怎样根据罐头食品种类不同选择杀菌方法？ 10
- 4、微生物在低温活力减弱和死亡的原因是什么？ 8
- 5、在罐头食品杀菌强度的计算方法中，比奇洛基本法的基础和具体步骤是怎样的？ 15
- 6、食品加工与保藏主要有哪几大类途径？ 5?

### 三、计算题(10 分)

某低酸型罐头 100℃杀菌 100 分钟，120℃杀菌 10 分钟，哪个杀菌强度大？

已知： $L_{100}=0.008$   $L_{120}=0.794$

### 四. 论述题(10 分)

一罐头食品生产中，假如每罐食品存在地微生物数量是 10000 经过 6D 处理后罐内还存在多少微生物？你怎样理解这一数值？ 10 分