

# 宁波大学 2020 年博士研究生招生考试初试试题(A 卷)

(答案必须写在考点提供的答题纸上)

科目代码: 3820 总分值: 100 科目名称: 食品化学

## 一、简答题(每题 10 分, 共 4 题, 合计 40 分)

1. 何谓风味阈值? 某物质阈值越低, 其对食品风味贡献越大的说法是否正确, 为什么? (10 分)
2. 食用鱼类和肉类是越新鲜越好吗? 请用食品化学的原理解释。(10 分)
3. 试从糖的结构说明为何糖具有亲水性? 并解释为何纯度高并结晶完好的糖不易吸湿? (10 分)
4. 什么是吸附滞后现象? 请用食品化学的知识解释其产生的原因? (10 分)

## 二、论述题(每题 20 分, 共 3 题, 合计 60 分)

1. 某些热带水果常因褐变而遭受损失, 其褐变的机理是什么? 防止措施有哪些? (20 分)
2. 什么是淀粉的糊化? 什么是预糊化淀粉? 在食品行业中有哪些用途? (20 分)
3. 水产品贮藏过程中脂类氧化途径有哪些? 阐述脂类氧化对水产品品质的影响? (20 分)