

# 沈阳农业大学 2015 年硕士研究生复试

## 食品加工技术概论

注意：所有答案均写在答题册上，写在试题签上无效

共 1 页

### 一、名称解释（每小题 2 分，共计 12 分）

1. 食品感官评价
2. 单元操作
3. HACCP
4. 消毒乳
5. 膳食纤维
6. 商业性无菌

### 二、简答题（每小题 8 分，共计 64 分）

1. 简述大豆的主要营养成分及其组成特点。
2. 简述辐射处理食品可能诱发哪些安全性问题。
3. 肉质嫩化的主要技术措施有哪些？
4. 简述蔬菜在腌制过程中色泽的变化主要原因。
5. 简述  $\text{CO}_2$  在碳酸饮料中的作用。
6. 果品蔬菜加工中烫漂的目的是什么？
7. 简述食品食盐制保藏的基本原理。
8. 在北方生产的干菜运到南方会出现霉变，是什么原因，如何控制？

### 三、论述题（每题 12 分，共 24 分）

1. 试分析食品冷藏过程中可能发生哪些变化？
2. 食品工业使用的糖主要有哪几种？试分析糖在食品加工中的作用及对食品品质的影响。