

2010年中国农业大学食品科学与营养工程学院考研复试试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 huohuayan 提供

一、（工程与设计方向）

试为一日产 150—200t 的超高温灭菌奶的生产车间选择设备，在净乳、均质、灭菌和罐装等方面说明，并选择设备类型（35）

二、（果蔬储藏方向）

- 1、试述果蔬组织发生褐变的机理和控制（20）
- 2、影响果蔬产品质量和食用安全性的因素分析（15）

三、（食品安全与加工方向）

食品安全法规定，食品生产经营企业必须获得经营许可证，目前我国规定的食品许可证有哪几个？分别由哪个部门发放？与卫生许可制度相比，经营许可证制度的最大不同是什么，有哪些优点？企业获得卫生许可证的必要条件有哪些？（35）

四、（食品添加剂方向）

现有一种火腿肠配方：猪肉 30%-40%、卡拉胶 0.2%-0.5%、淀粉 10%-15%、食盐 20%-30%、聚磷酸盐 0.1%-0.2%、大豆蛋白 5%-10%、亚硝酸钠 0.01%-0.02%、味精 0.1%-0.3%、香辛料 0.5%-1%、异 Vc 钠 0.01%-0.03%、冰片 15%-25%、砂糖 1%-3%、红曲红 0.6%-1%，请回答以下问题：

- 1、在配方中，卡拉胶作为食品增稠剂加入，解释其在产品中的作用，按照来源，举例说明增稠剂的分类（7）
- 2、聚磷酸钠属于哪一类食品添加剂，作用是什么？（4）
- 3、亚硝酸钠属于哪一类食品添加剂，阐明其作用机理，使用中存在的问题及对人体潜在的危害（10）
- 4、异 Vc 钠属于哪一类食品添加剂，作用是什么？（4）
- 5、红曲红是哪一类食品添加剂，举例说明天然着色剂和人工着色剂（各两个即可）以及这两类色素在食品工业中应用的各自的优缺点

五、（果蔬加工方向）

果蔬加工制品的品质包括色、香、味、形、营养、安全方面，请以浓缩苹果汁为例，简说：

- 1、其加工流程（5）
- 2、影响浓缩苹果汁制品的色泽（color）、风味（flavor）、澄清度（clearness）、营养（nutrition）、安全性（safety）的相关因素（20）
- 3、如何控制加工过程中发生的色变、味变、营养损失、安全风险（10）

六、（粮油加工方向）

- 1、面包的二次发酵生产工艺（15）
- 2、蒸谷米的概念及其生产工艺流程（20）

七、（畜产加工方向）

- 1、宰前管理对生鲜肉品质有哪些影响（10）
- 2、肉类腌制中添加硝酸盐的发色机理是什么？（15）
- 3、在牛乳加工中，均质的目的是什么？哪些乳制品加工中采用均质工艺？哪些一般不采用均质工艺？（5）
- 4、简要说明酸奶生产中的质量控制点（10）

5、鉴别禽蛋新鲜度的质量指标有哪些？（5）

八、（食品生物技术方向）

1、请叙述食品生物技术的概念及其在食品领域发展中的重要作用（20）

2、请举例说明食品生物技术包括哪些主要内容（15）

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆, 仅供参考, 纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。

