

一、名词解释

水过冷 低聚糖 限制性氨基酸 活性氧自由基 多酚氧化

二、简答题

1. 粗蛋白，粗糖，粗脂肪的测定原理与方法
2. 预糊化淀粉和接枝共聚淀粉的加工方法和用途
3. 脂类氧化影响因素及控制措施
4. 必需脂肪酸的生理功能和结构简式
5. 我国目前主要缺乏哪些维生素？如何补充？
6. 番茄红素结构特点和生物学功能
7. 修饰改性提高蛋白质溶解度及凝胶功能的方法

三、论述题

1. 蛋白质的改性技术有哪些？
2. 淀粉酶的应用