

一、名词解释 (5*4=20)

1. 吸湿等温线
2. 淀粉老化
3. 同质多晶
4. 胶凝
5. 固定化酶

二、简答 (6*15=90)

1. 自由水和结合水的性质差异? 哪个对食品保藏性影响更大?
2. 举例说明食品加工中 Maillard 反应的用途, 如何控制?
3. 在食品加工中维生素除营养作用外, 还可以作为食品添加剂, 最少举两例。
4. 食品加工中应用色素的利与弊。
5. 高甲氧基果胶(HM)和低甲氧基果胶(LM)胶凝有何不同? 为什么?
6. 举例说明蛋白质为什么具有乳化性质

三、论述 (2*20=40)

1. 一种富含亚油酸的油脂在储藏过程中过氧化值和酸价变化有什么规律? 这种变化规律与哪些化学反应有关?
2. 运用食品安全实例, 说明在食品加工过程中有毒有害物质的产生原因及控制措施。