

2013 年中国农业大学 835 食品科学基础考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 aiyueren 提供

首先是食化单项选择 15 题，30 分，

接着是食工多项选择 10 题，20 分，注意食工多选少选错选均没有分。

然后是 20 题判断，先食化 10 题后食工 10 题，共 20 分。

客观题共 90 分。

把这部分做好不想的高分都难！但是由于这些题除了一部分重要的知识点，更多的是小细节，小知识点，平时我们看书复习的时候可能因为它们太过于细节太过于繁琐而忽视它们，所以建议参考书一定要多看几遍，不要去背书，要做到多看几遍让它们引入你的脑海，能用自己的话说出来这些知识点，最起码看到它们认识它们，懂其原理。

接着是主观题，以往都是先食化大题，后食工，今年相反，但这不影响做题。

今年食工大题一半是次重点。

简答题共 2 题，

第一题是反渗透的机理，

第二题是蒸馏。

计算题有四题，

第一个，渗透膜；

第二个，转鼓真空过滤机；

第三个，浸出；

第四个，溶液浓缩。

最后就是食化的大题了，三题简单，两题论述，我总共写了两页半（就是一整张试卷，包括第一页注意事项和客观题答案）。

简单题三题各十分，

第一题，问食品中常见的由四吡咯构成的卟啉与金属离子形成的天然大分子有机物有哪三种，其颜色如何，主要存在于哪些食品中，其中哪一种对热、光、酸不稳定？

第二题，一些餐馆出售的乳白色浓汤（淮南牛肉汤应该就是这个类似的吧），是由达数斤的鱼头和少许鱼肉经稍微油炸，加水大火熬制而成。请根据浓汤中乳化剂和油脂的来源分析乳白色浓汤的形成过程和大火熬制的必要性。由此，可推断有些餐馆出售的例如牛肉汤或者老鸭汤可能是通过何种方法制得？

第三题，什么是单线态氧和三线态氧？哪个反映活性更高？其中反应活性更高的在加工贮藏中可能产生于何种条件，此条件下油脂氧化的机理是什么？

论述题。论述题都是以四小问提问的，各十五分。

第一题是桑葚饮料，考察其中花青苷（花青素）的保护，每个条件给出两个左右的选项供选择，并解释原因。

第二题是考察抗氧化剂的，以一个新的反应为基础，考察如何控制自由基。

论述题都是分小题解答，考察的都是基础知识，再加上一些联想与扩展。

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。