

2011 年南昌大学食品科学考研复试试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友佐浮 提供

一 名词解释

f0 值

发酵保藏

最大冰晶带

湿面筋

苏打饼干

二 填空题

1 食品腐败最根本三原因 最重要是

2 罐头杀菌只要达到

3 干制方法的三参数

4 干制原理 主要两过程

5 杀菌公式的二依据

6 食品工业的产业链包括

7 什么饮品是软饮料，软饮料水预处理包括？？

8 巧克力微粒平均半径几 UM，大多微粒是几 UM，要处于连续相___中才能有好口味

9 凝固型酸乳和搅拌型酸乳的区别

还有二填空忘了，不好意思

三 问答题 ph46

1 为了控制氧化，在冻制水果中常加入什么物质来缓解氧化

2 日常生活中，干制品和蜜饯品是

先长霉而败坏，为什么？

3 在食品速冻工艺中，为什么要进行快速冻结

4 在罐藏中，为什么以 PH=4.6 作为酸性食品和低酸性食品的分界点

5 工艺流程改正

巴氏杀菌乳制备

豆鲮鱼罐头

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。