**2016年湖南农业大学全日制硕士研究生招生自命题科目试题**

**科目名称及代码： 食品科学基础 824**

**适用专业（领域）：食品科学、粮食、油脂及植物蛋白工程、水产品加工及**

**贮藏工程、农产品加工及贮藏工程、工程硕士食品工程领**

**域、农业推广硕士食品加工与安全领域**

**考生需带的工具：钢笔或签字笔，橡皮擦。**

**考生注意事项：①所有答案必须做在答题纸上，做在试题纸上一律无效；**

**②按试题顺序答题，在答题纸上标明题目序号。**

**一、问答题（共计120分，每小题12分）**

1．列举三种常用的食品干燥方法，并分析其干燥原理。

2．试分析食品成分与微生物耐热性的关系。

3．引起食品变质的主要因素有哪些？如何控制？

4．试分析速冻和缓冻的区别及其对食品质量的影响。

5．试述蛋白质的营养作用和功能特性。

6．分析抗氧化剂的抗氧化机理。

7．简述丙烯酰胺对人体的危害、形成的主要途径及其控制措施。

8．试分析超高压杀菌的机理及其应用前景。

9．试分析食盐腌制防腐的机理及影响食盐腌制防腐效应的因素。

10．试述面包加工的原理及一次性发酵生产面包的主要工序。

**二、综述题（共计30分，每小题15分）**

1.试述引起食品安全的主要原因、物质基础及其控制措施。

2.试分析果蔬加工的主要发展方向。