

华中农业大学 2018 年硕士研究生入学考试

试 题 纸

科目代码及名称：903 食品工艺学

第 1 页 共 2 页

注意：所有答案必须写在答题本上，不得写在试题纸上，否则无效。

一、 名词解释（共 30 分，每题 3 分）

- | | | |
|----------|----------|-----------|
| 1、热力致死时间 | 2、面包的老化 | 3、减压冷却 |
| 4、蜜制 | 5、恒率干燥阶段 | 6、最大冰晶生成带 |
| 7、返砂 | 8、平衡水分 | 9、面粉的成熟 |
| 10、平盖酸坏 | | |

二、 单项选择题（共 20 分，每题 2 分）

- 1、淀粉在焙烤食品中的作用有多种，以下表述不正确的是_____。
- A. 面团形成时调节面筋胀润度 B. 影响烘焙时的吸水量
C. 加入淀粉降低酥性面团的面筋含量 D. 加入淀粉增加韧性面团的弹性
- 2、下列冷却方式中干耗最大的是_____。
- A、冷水冷却 B、碎冰冷却 C、冷海水冷却 D、真空冷却
- 3、面团发酵时最先被利用的糖类是_____。
- A、麦芽糖 B、果糖 C、葡萄糖 D、蔗糖
- 4、下列食品出现的现象属于冷害导致的是_____。
- A、鸡蛋冷藏一段时间后蛋白质趋于碱性化
B、香蕉冷藏一段时间后表皮发黑
C、牛肉冷藏一段时间后肉质僵硬
D、食品冷藏一段时间后重量减轻
- 5、在皮蛋制作中起到调节碱液渗入蛋内的物质是_____。
- A、氯化锌 B、草木灰 C、茶叶 D、食盐
- 6、干燥过程中不能被除去的水分是_____。
- A、自由水 B、化合水 C、游离水 D、结合水
- 7、对于多孔性食品而言，与其导热系数关系最大的是_____。
- A、空隙度 B、对流介质 C、食品面积 D、食品形状
- 8、肉类的冷却方法主要采用的是_____。
- A、冷风冷却 B、冷水冷却 C、碎冰冷却 D、真空冷却
- 9、软包装梅菜扣肉罐头杀菌过程中需添加反压，添加反压时间是_____。
- A、杀菌锅升温阶段 B、杀菌锅恒温阶段
C、杀菌锅降温阶段 D、整个杀菌阶段
- 10、苹果沙司罐头在加热过程中其传热方式是_____。
- A、对流 B、传导 C、先传导后对流 D、先对流后传导