

# 天津商业大学 2021 年硕士研究生招生考试试题

专 业： 生物与医药硕士专业学位

科目名称： 食品技术原理（907）

共 2 页 第 1 页

说明：答案标明题号写在答题纸上，写在试题纸上的无效。

## 一、填空(每空 1 分，共计 34 分)

1. 面包生产的工艺流程分为三个基本工序：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
2. 肉的腐败特征表现为 \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
3. 饼干生产需要的主要原辅料有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
4. 饼干的生产工艺包括\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
5. 罐藏食品热处理的对象主要是\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
6. 牛乳中主要含有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_等成分。
7. 快速冻结与慢速冻结相比，食品中冰晶体的数量\_\_\_\_，冰晶体体积\_\_\_\_。
8. 水质消毒常用的方法有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
9. 从原则上讲，饮料可分为\_\_\_\_\_饮料和\_\_\_\_\_饮料。
10. 在食品标准内容中，一般包括\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等。

## 二、名词解释（每小题 2 分，共计 16 分）

1. Z 值
2. 肉的腐败变质
3. 湿面筋
4. 超高温杀菌（UHT）
5. 冰结晶最大生成带
6. D 值
7. 碳酸饮料
8. 酪蛋白

## 三、简答题（每小题 5 分，共计 40 分）

1. 简答一次发酵法面包的生产工艺
2. 简答火腿肠的加工工艺流程
3. 简答抗氧化剂的抗氧化机理

4. 简答面包老化的现象
5. 写出苹果果肉汁饮料的工艺流程
6. 简述搅拌型酸奶的工艺流程
7. 简述冰淇淋的工艺流程
8. 从冰晶体的形成角度，简述固体食品的冻结过程

四、论述题（每小题 10 分，共计 60 分）

1. 简述影响面包面团发酵的因素
2. 什么是肉的持水性？简述影响肉的持水性的因素
3. 简述影响食品杀菌过程微生物耐热性的因素
4. 论述脂肪球的结构及破坏因素
5. 论述食品在冷藏和冷冻中的变化
6. 论述饮料中使用防腐剂应注意的问题