

# 2022 年硕士研究生招生考试（初试）试题

科目代码：843

科目名称：食品工艺学

说明：1.本试题为招生单位自命题科目。

2.所有答案必须写在答题纸上，写在本试题单上的一律无效。

3.考生答题时不必抄题，但必须写明题号。

4.本试题共计三大题，满分150分。

【本试题共计1页，此为第1页】

---

## 一、名词解释（本大题共6小题，每题5分，共30分）

- 1、导湿温性
- 2、D值
- 3、巴氏杀菌
- 4、冷害
- 5、半干半湿食品
- 6、感生放射

## 二、简答题（本大题共7小题，每题10分，共70分）

- 1、引起食品腐败变质的主要因素有哪些？
- 2、简述食品在冻藏过程中可能发生的品质变化。
- 3、简述干制过程中食品的主要变化。
- 4、简述罐藏食品的主要腐败变质现象及原因。
- 5、影响微生物耐热性的因素有哪些？
- 6、影响腌制的因素有哪些？
- 7、简述食品辐射处理的生物学效应。

## 三、论述题（本大题共3小题，共50分）

- 1、植源性食品在热加工过程中会发生哪些变化？（15分）
- 2、论述食品化学保藏的原理、卫生与安全性。（15分）
- 3、根据乳的成分和特性，设计一种搅拌型酸奶的生产工艺，并阐述工艺要点。（20分）