

※<§1 畜禽种类及品种 >

试述猪、牛、羊、兔及主要禽类的经济类型、品种、分布及其产肉性能。

※<§2 畜禽种类及品种>

1. 肌肉中的蛋白质分为哪几类？各有何特性？
2. 脂肪的组成如何？影响其特性的因素有哪些？
3. 肌肉中的水分是如何分类的？影响肉制品加工的主要是哪一种？
4. 通常肉的色泽是如何变化的？影响因素有哪些？
5. 肌肉中肌红蛋白的数量受哪些因素影响？
6. 影响肉嫩度的因素主要有哪些？
7. 何为肉的保水性？影响因素主要有哪些？
8. 影响肉的风味的因素主要有哪些？
9. 试述畜禽屠宰后的主要变化及其对原料肉品质的影响。
10. 简述肉成熟的方法、影响因素及意义。
11. 试述肉腐败过程中的变化及控制途径。

※<§3 畜禽屠宰及分割>

1. 畜禽宰前检验的具体方法有哪些？发现病畜禽如何处理？
2. 畜禽宰前为什么要休息、禁食、饮水？有何具体要求？
3. 畜禽宰前电昏有何好处？电压、电流及电昏时间有何要求？
4. 影响畜禽放血的因素有哪些？放血不良对制品会产生何种影响？
5. 畜禽烫毛对水温有何要求？不同的水温对屠体产生什么影响？
6. 畜禽宰后检验的具体内容有哪些？检验后的肉主要有几种处理方法？
7. 在猪的屠宰加工过程中刺颈放血、割颈肉、开胸骨等操作有何具体要求？

※<§4 肉的贮藏>

1. 原料肉低温贮藏与辐照贮藏原理有何同异及优缺点？
2. 试述工艺及工艺参数对低温贮藏肉品质的影响。
3. 冷冻方法及冷冻肉的贮藏对原料肉的质量有何影响？
4. 试述冷冻肉的解冻方法及其优缺点。
5. 试述原料肉低温贮藏与辐照贮藏原理有何同异及优缺点？
6. 试述肉类辐射贮藏的原理特点。
7. 简述辐射对肉品质的影响及原理。
8. 试述肉类辐射保藏的方法及特点。

※<§5 肉品加工辅料>

1. 试述天然香辛料的保存方法及原理。
2. 试述发色剂及发色助剂的种类及成色原理。
3. 试述肉制品加工中常用磷酸盐的种类及特性。

※<§6 腌腊肉制品>

1. 试述在腌腊肉制品成熟过程中所发生的变化及其对成品的影响。
2. 试用一通式表示腌腊制品的加工工艺及操作要点。
3. 简述影响腌腊肉制品质量的因素及其控制途径。
4. 试述咸肉、培根和腊肉的相同点和不同点。
5. 试述板鸭的加工工艺及操作要点。
6. 简述中式火腿的加工工艺及发展趋势。

※<§7 西式火腿、灌肠>

1. 试述西式火腿的种类、特点及其形成。

- 带骨火腿、去骨火腿、里脊火腿及 Lachs 火腿加工工艺的异同点。
- 成型火腿的加工原理。
- 成型火腿加工工艺及工艺操作要点。
- 怎样延长成型火腿成品的红色？
- 盐水中各成份的计算及其配制。
- 滚揉时间越长,溶出的盐溶性蛋白越多,成品质量越好,这种说法是否成立？为什么？
- 试述成型火腿生产过程中的温度要求及机理。
- 试述影响熟制灌肠质量的因素、控制方法及原理。
- 以大红肠为例叙述熟制灌肠的加工工艺流程及操作要求。

※<§8 干肉制品>

- 肉干、肉松及肉脯在加工工艺上有何显著不同？
- 在肉脯生产新工艺中肌纤维被完全斩断,是否会影响成品口感？若有影响,请设计改进方法,并说明原理。
- 影响肉松搓松难易程度的主要因素是什么？为什么？
- 从哪几个方面提高肉干的质量？请说明原理。
- 肉松和油松的同异表现在哪几个方面？

※<§9 肉类罐头>

- 试述肉类罐头的种类及特点。
- 了解掌握“罐头”定义及肉类罐头在加工中的各生产工艺过程、目的及原理。
- 了解和掌握各类肉禽罐头的主要生产工艺及可能出现的问题。

※<§1 乳畜品种>

- 世界著名的乳用牛及兼用牛品种有哪些？各有何特点？
- 简述中国黑白花乳牛的体型外貌和生产性能。
- 牦牛乳和水牛乳与普通牛乳有何差异？
- 我国引入和培育的奶山羊品种有哪些？其生产性能和外貌特征有何异同？

※<§2 乳的成分及性质>

- 牛乳的主要化学成分包括哪些？影响牛乳成分的因素有哪些？
- 试述牛乳的分散体系？
- 简述乳脂肪在乳中的存在状态？乳脂肪球膜的构造如何影响乳脂肪的稳定性？
- 试述酪蛋白在乳中的存在状态？影响酪蛋白胶粒稳定性的因素有哪些？
- 乳糖的种类及结晶状态对乳制品的品质有何影响？
- 简述牛乳中的无机物的种类及存在状态？无机物对牛乳的稳定性有何影响？
- 乳中酶类的来源有哪些？乳中的酶类主要包括哪些？对乳制品的质量有何影响？
- 试述牛乳的物理性质及其对判断牛乳的品质好坏和确定合理的加工工艺的作用。
- 异常乳的种类及特性。

※<§3 消毒乳>

- 试述原料乳的验收方法、原理及要求。
- 现有含脂率为 3.3%，无脂干物质为 9%的原料乳 500 kg，要制成含脂率为 8.95%，无脂干物质为 23.5%的炼乳时,应添加含脂率为 25%、无脂干物质为 6.7%的稀奶油多少公斤？
- 现有含脂率为 3.8%，非脂乳固体为 8.7%的原料乳 3800 kg，要制含脂率 8.8%、非脂乳固体为 22.7%的甜炼乳，应加含脂率为 0.1%、非脂固体为 8.8%的脱脂乳多少？
- 消毒乳的种类及特点。
- 杀菌方法的种类、设备及效果。

6.长寿乳的生产原理、工艺及质量控制途径。

※<§4 发酵乳制品>

1. 酸乳有哪些生理保健功能？
2. 试述发酵剂的种类及发酵剂的制备？
3. 发酵剂的质量检验主要有哪几方面？怎样进行检验？
4. 试述发酵剂的贮藏方法。
5. 详述酸乳的种类、加工工艺及要点。
6. 试述凝固型酸乳和搅拌型酸乳加工和贮藏过程中常出现的质量问题和解决方法。
7. 乳酸菌饮料的加工工艺？
8. 乳酸菌饮料在生产和贮藏过程中常出现的沉淀问题应如何解决？
9. 双歧杆菌与乳酸菌的产酸特性有何不同？其主要营养保健功能如何？
10. 各发酵乳饮料的加工特性及方法。
11. 何为乳酸菌制剂？试度述其工艺特点及加工方法。

※<§5 冷饮>

1. 冰淇淋生产的基本工艺过程包括哪些？如何控制？
2. 什么是冰淇淋的膨胀率？说明影响冰淇淋膨胀率的因素及原理。
3. 简述雪糕、冰棒的原料组成特点。
4. 试述雪糕、冰棒的生产工艺及操作要点。 如何控制其质量？

※<§6 干酪>

1. 什么叫干酪？其品种分类和营养价值如何？
2. 什么叫干酪发酵剂？干酪发酵剂的作用和目的是什么？在制备和使用中应注意 哪些问题？
3. 简述凝乳酶的作用原理及凝乳形成的影响因素？
4. 简述天然干酪的一般生产工艺和操作过程。
5. 简述融化干酪的生产工艺过程及操作要点。

※<§7 乳粉>

1. 试述乳粉的种类及其质量特征。
2. 详述全脂加糖乳粉的加工工艺流程及工艺要点。
3. 详叙真空浓缩的特点及浓缩条件。
4. 影响浓缩的因素有哪些？
5. 喷雾干燥的原理及喷雾过程中的变化。
6. 离心式和压力式喷雾干燥的优缺点比较。
7. 影响乳粉溶解性的因素及其控制原理和方法。
8. 速溶乳粉的加工原理。
9. 试各举一例说明脱脂速溶乳粉和全脂速溶乳粉的加工工艺及工艺要求。
10. 试举一例说明调制乳粉的加工工艺及质量控制方法。

※<§8 其他乳制品>

1. 怎样提高稀奶油的分离率？
2. 简述稀奶油的加工工艺及要求。
3. 杀菌前为什么要中和稀奶油？怎样控制其质量？
4. 简述甜性奶油和酸性奶油的加工工艺及工艺要求。
5. 简述各种干酪素的加工原理。
6. 简述粗制乳糖、精制乳糖的生产工艺及质量控制原理和方法。
7. 试述奶片的生产工艺及质量控制途径。

※<§1 蛋用禽品种>

- 1、试述蛋用禽的种类、品种、分布及生产性能

※<§2 蛋的加工特性>

1. 试述禽蛋的构造及其在加工贮藏中的意义。
2. 试述禽蛋的化学组成、理化特性及其在加工贮藏中的应用。

※<§3 蛋的保鲜与贮藏>

1. 鲜蛋在贮藏过程中的变化及其控制。
2. 鲜蛋贮藏保鲜方法的种类，原理及优缺点。
3. 禽蛋的质量指标及其测定方法。
4. 禽蛋新鲜度检验的方法及其原理。
5. 国外鲜蛋分级的方法及指标。

※<§4 湿蛋制品>

1. 蛋制品的种类及特点。
2. 冰蛋的工艺及操作要点。
3. 全液蛋的杀菌方法及其质量控制。
4. 浓缩液蛋的加工工艺及操作要点。

※<§5 干燥蛋制品>

1. 干燥全蛋的加工工艺及其质量控制。
2. 干燥全蛋加工时，脱糖的方法、原理及其特点。
3. 蛋白片的加工工艺及操作要点。
4. 蛋粉的加工工艺、质量控制途径及原理。

※<§6 腌制蛋>

1. 变蛋的加工机理。
2. 即使用新鲜蛋加工变蛋，其成品中蛋黄总不在中央，为什么？
3. 变蛋加工的方法、工艺及特点。
4. 试举一例说明变蛋的加工工艺及要点。
5. 试举一例说明咸蛋加工的原理、方法及操作要点。
6. 糟蛋的加工原理、方法与变蛋有何同异？