《食品工艺学（876）》考试大纲

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **命题方式** | 招生单位自命题 | **科目类别** | 初试 |
| **满分** | 150 | | |
| **考试性质** 华南农业大学硕士研究生入学食品工艺学考试是为招收生物与医药专业学位类别下食品工程领域硕士研究生而设置的选拔考试。它的主要目的是测试考生的食品工艺学知识，包括对食品工艺学各项内容的掌握程度和应用相关知识解决问题的能力。考试对象为参加全国硕士研究生入学考试、报考生物与医药专业学位类别硕士的考生。 | | | |
| **考试方式和考试时间** 食品工艺学考试采用闭卷笔试形式，试卷满分为150分，考试时间为3小时。 | | | |
| **试卷结构** 1、填空、选择题、判断、名词解释：占总分的90分左右，内容为概念和基本知识，主要覆盖本门课程的各部分知识点。 2、问答分析题：占总分的60分左右，主要为各部分的重要知识点的问答题和应用分析题 。 | | | |
| **考试内容和考试要求** （1）食品的腐败变质及其控制 考试内容 食品保藏基本原理，栅栏技术及其应用。 考试要求 1.了解引起食品腐败变质的生物学因素、化学因素和物理因素及其特性。 2.掌握食品保藏的基本原理。 3.了解食品保藏的主要方法。 4.熟悉控制食品质量变化的主要途径。 5.了解栅栏技术的原理。  （2）食品的低温保藏 考试内容 低温保藏原理，食品冻结过程（冻结速度和时间），食品冻藏，食品解冻。 考试要求 1.掌握食品低温保藏的原理。 2.掌握食品冷却与冷藏方法及其质量控制。 3.掌握食品冻结与冻藏方法及其质量控制。 4.了解食品解冻过程、方法及其质量控制。  （3）食品罐藏 考试内容 食品罐藏原理，基本工艺过程，罐头食品的变质，罐藏新技术。 考试要求 1.熟悉微生物的耐热性及影响因素。 2.了解温度对酶活性的影响。 3.掌握食品罐藏的基本工艺过程。 4.掌握罐藏食品杀菌时间的计算方法及杀菌工艺条件的确定。 5.熟悉罐藏食品的变质原因及防止方法。  （4）食品的干制保藏 考试内容 食品干制原理，干制过程，常用的干制方式，食品在干制过程中的变化。 考试要求 1.掌握食品干藏的原理。 2.了解食品的干制过程。 3.熟悉食品常用的干燥方法。 4.了解食品干制过程中发生的变化。 5.了解食品干制技术的发展趋势。  （5）食品的腌制与烟熏 考试内容 食品腌制基本原理，腌制剂及作用，腌制方法。 考试要求 1.掌握食品腌制的基本原理。 2.掌握常用食品腌制剂的种类及其作用。 3.熟悉各类食品的腌制方法。 4.掌握熏烟的成分与作用；熟悉食品的烟熏方法。  （6）食品的化学保藏 考试内容 食品防腐剂原理，抗氧化剂的应用。 考试要求 1.掌握食品化学保藏的有关概念、原理及应用原则。 2.熟悉常用食品防腐剂和抗氧化剂的种类及使用方法。  （7）食品的辐照保藏 考试内容 食品辐照保藏基本原理，辐照在食品保藏中的应用及食品品质的变化。 考试要求 1.掌握食品辐照保藏的基本原理。 2.了解影响电离辐照杀菌作用的因素。 3.了解辐照在食品保藏中的应用。 4.了解辐照对食品品质的影响。 （8）食品加工新技术 考试内容 超高压技术、超临界萃取技术、膜分离技术及其在食品加工中的应用 考试要求 1.掌握三种技术的基本原理 2.了解其在食品加工中的应用  参考书目： 《食品加工与保藏原理》，主编胡卓炎，梁健芬，中国农业大学出版社，2020 | | | |
| **备注** | | | |