

甘肃农业大学硕士研究生入学统一考试  
《食品工艺学》科目大纲

《食品工艺学》科目考试大纲

科目类型	课程类别	农业推广硕士	科目代码	817
	科目三		科目四	√
考查目标	通过该门课程的考试考查考生对食品加工共性技术基本概念和基本理论的掌握程度以及将所学知识融会贯通同时综合运用所学的知识分析相关问题和解决问题的能力与水平，可以作为我校选拔硕士研究生的重要依据。			
考试要求	食品工艺学考试旨在考查考生对食品工艺基本知识、基本理论的掌握程度，并在考察考生基础理论知识掌握的基础上，注重考查考生运用食品工艺综合知识分析问题、解决问题的能力。			
相关书目	马长伟,食品工艺学导论[M],中国农业大学出版社,2002 孟宪军,食品工艺学概论[M],中国农业出版社,2006 赵晋府,食品工艺学[M],中国轻工业出版社,1999 赵晋府,食品原理技术[M],中国轻工业出版社,2002			
试题类型	主要包括名词解释、简答题、论述题及分析题。			
考试范围	<p>考试内容将涉及食品工艺学的如下内容：（1）食品干藏；（2）食品冷冻保藏；（3）食品罐藏；（4）食品腌渍烟熏；（5）食品辐射保藏。并考查学生运用上述知识的综合和分析能力。各部分的基本内容如下：</p> <p>（一）食品干制</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品干藏的目的、作用、概念</li> <li>2. 食品干藏原理</li> <li>3. 食品干制的基本原理</li> <li>4. 干制过程中食品的主要变化</li> <li>5. 食品的干制方法</li> <li>6. 干制品的贮藏</li> <li>7. 干制品的压制</li> <li>8. 干制品的水分、干燥比和复水性；干制品水分、水分蒸发量和干燥比；干制品的复原性和复水性</li> </ol> <p>（二）食品冷冻保藏</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 低温防腐的基本原理</li> <li>2. 低温保藏食品的工艺要求</li> <li>3. 食品冷藏</li> <li>4. 预冷</li> <li>5. 冷藏食品的回热</li> <li>6. 食品冷冻概念</li> <li>7. 冻结前原料的处理</li> <li>8. 食品冻结</li> </ol>			

	<p>9. 冻制食品的解冻</p> <p>(三) 食品罐藏</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 食品罐藏的基本概念</li><li>2. 食品罐藏的种类</li><li>3. 罐藏容器</li><li>4. 装罐前原料准备和装罐的工艺</li><li>5. 排气</li><li>6. 密封</li><li>7. 杀菌和冷却</li><li>8. 罐头食品检验</li></ol> <p>(四) 食品腌渍和烟熏</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 食盐腌制的原理、作用和方法</li><li>2. 糖腌制的原理、作用和方法</li><li>3. 影响腌制效果的因素</li><li>4. 食品烟熏的概念</li><li>5. 烟熏的目的作用</li><li>6. 烟熏的方法</li></ol> <p>(五) 食品辐射保藏</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 辐射食品保藏的优缺点</li><li>2. 应用于食品中的辐射类型</li><li>3. 食品辐射保藏工艺</li><li>4. 辐照食品的卫生安全性</li></ol>
--	--

装订要求：A4 纸(左边距 2.6、右边距 2.2、上边距 2.5、下边距 2.0)，单倍行距。