

广东海洋大学硕士研究生入学考试
《食品工程原理》考试大纲

掌握食品加工过程中主要工程概念和单元操作，各单元操作的基本原理和计算，以动量传递、热量传递和质量传递为理论基础，主要的单元操作有：流体输送、沉降、过滤、传热、蒸发、萃取、干燥、蒸馏等。

