

广东海洋大学硕士研究生入学考试
《食品微生物学》考试大纲

一、内容主要包括

- 1 细菌、放线菌、酵母菌和霉菌的形态结构与功能，以及病毒的主要特点；
2. 微生物的营养与生长，微生物的控制方法，微生物的物质代谢，微生物的遗传育种，微生物生态，微生物与机体免疫；
3. 食品制造与微生物的利用，食品变质与微生物，食品安全与微生物等理论知识。
4. 微生物形态观察、微生物的分离、培养方法及检测等食品微生物学实验技术。