

广东海洋大学硕士研究生入学考试
《食品化学》考试大纲

1. 食品中水分性质、存在状态、水分活度及其与食品贮藏稳定性之间的关系；
2. 糖的重要理化性质及其在食品中的应用；食品中重要的单糖、寡糖与多糖。
3. 脂质定义、分类、物理性质，油脂的氧化形式及其控制方法；油脂加工化学与脂肪替代物。
4. 了解蛋白质的组成、结构与性质，掌握蛋白质的功能性质及其应用。
5. 糖、蛋白质与油脂在加工贮藏过程中发生的主要变化。
6. 酶的概念、分类，酶在食品中的应用，掌握酶促褐变形式、机理及其控制方法。
7. 食品色素定义、分类，常见的天然食品色素与人工合色种的种类、性质及其使用方法。
8. 食品味感定义、呈味物质之间的相互作用，基本味感及呈味机理、呈味阈值，常见的呈味剂。
9. 嗅觉理论、生理学，气味物质与有机化学类别及其气味。
10. 食品中香气形成的途径，风味增强剂及其常见的种类。
11. 食品添加剂定义、作用，食品添加剂使用的原则及其注意事项。