

浙江万里学院工程硕士生物工程领域专业学位研究生招生  
《食品工艺学》考试大纲

一、考试的知识点

第1篇 绪论

1. 食品的分类
2. 食品加工的概念
3. 食品工艺学研究范围和内容

第2篇 罐藏食品工艺

1. 罐藏原理
2. 排气的作用及排气的方法
3. 影响罐头真空度的因素
4. 罐头杀菌的要求
5. 低酸性食品和酸性食品的分界线
6. 按 pH 分类的罐头食品中常见的腐败菌
7. 影响微生物耐热性的因素
8. 影响罐头传热的因素
9. 罐头杀菌条件合理性的判断
10. 对数减菌时间 D 值、耐热性常数 Z 值、安全杀菌 F 值。
11. 热烫目的及方法
12. 水果罐头变色的原因及防治措施
13. 罐头食品腐败变质的现象和原因
14. 低甲氧基果胶凝胶的条件
15. 软罐头生产常见的质量问题

第3篇 软饮料工艺

1. 软饮料用水的要求
2. 水的硬度与碱度对软饮料生产的影响
3. 调和糖浆的配制方法及投料顺序
4. 果汁的澄清方法
5. 果汁均质目的和方法
6. 果汁脱气的作用和方法
7. 果汁浓缩的方法

第4篇 果蔬制品工艺

1. 冷链的概念
2. 冻结的定义，冷冻时间的估算
3. 冻藏食品的物理和化学变化。
4. 最大冰晶生成带
5. 干燥对食品质量的影响
6. 水分的吸收和解析
7. 热风干燥的优缺点及解决措施
8. 冷冻干燥的优缺点
9. 影响干燥的因素
10. 蔬菜腌制的原理

第5篇 乳制品工艺和大豆制品工艺

1. 乳的组成及性质
2. 原料乳的处理技术
3. 消毒乳的生产工艺
4. 冰淇淋的生产工艺
5. 酸奶生产工艺

6. 大豆抗营养因子及处理技术

#### 第6篇 肉类及水产品加工工艺

1. 冷鲜肉的概念
2. 腌肉制品色泽的变化机理
3. 腌制对肉的持水性影响。
4. 腌肉的呈色机理
5. 磷酸盐在肉制品中的应用
6. 乳化原理及肉的持水性
7. 西式火腿的加工工艺
8. 影响鱼肉凝胶形成特性的因素
10. 水产品腌制品的质量变化

#### 第7篇 粮谷制品加工工艺

1. 方便面加工工艺
2. 面包制作工艺
3. 挤压膨化的原理
4. 挤压技术的特点
5. 挤压过程中各成分的变化

#### 第8篇 调味品加工工艺

1. 酱油酿造工艺
2. 醋的酿造原理
3. 黄酒酿造工艺

#### 二、考试的时间与试卷题型

1. 考试时间：120 分钟
2. 考试形式：闭卷、笔试
3. 试卷满分：100 分
4. 题型：单项选择题、判断题、填空题、名词解释、简答题、论述题

#### 三、参考用书

1. 赵晋府，《食品工艺学》（第二版），中国轻工业出版社，2005
2. 曾庆孝，《食品加工与保藏原理》（第二版），化学工业出版社，2007