

浙江海洋学院学术型硕士研究生入学考试
《水产食品加工学》复试大纲

一、考查目标

“水产食品加工学”是海洋生物的专业课之一，研究水产食品加工的基本理论及水产食品加工技术。本课程要求学生掌握水产原料的利用特性、品质变化、保鲜技术及主要水产制品的加工原理与技术。

二、试卷结构

1. 题型结构

填空题（20%）、名词解释（30%）、简答题（30%）、论述题（20%），共计 100 分。

2. 内容结构

水产原料的利用特性约占 5%，水产食品的加工原料营养成分约占 5%，鱼体死后变化约占 15%，鲜度保持方法和低温加工约占 30%，鱼贝类的色香味约 5%，水产干制品约占 5%，水产腌制品及水产调味料占 10%、水产罐头食品 5%、鱼糜及鱼糜制品约占 20%。

三、考试内容

1. 绪论

水产食品和水产食品加工学的基本概念；水产食品的主要功能；水产加工目前存在的主要问题。

2. 水产食品原料

水产食品原料的主要种类；水产食品原料的特性；鱼贝类的肌肉组成；水产食品原料的营养成分；鱼贝类死后变化的三个阶段；水产品的保活和保鲜原理及方法；鱼贝类的主要色素种类；鱼贝类的主要气味成分；鱼贝类的主要成分呈味；海藻的化学成分。

3. 水产品低温保鲜与加工

水产品低温保鲜的原理和方法；水产品的冷却保鲜的种类及其原理；水产品微冻保鲜的种类及其原理；水产品冷冻保鲜的方法及其原理；影响冻藏水产品质量的因素；解冻的要求及其与保鲜的关系；常见的冷冻水产品加工工艺。

4. 干制水产食品

水产品干制原理；水产食品的干制过程；水产品的干制方法；调味干制品工艺；干制品的保藏与劣变关系。

5. 水产腌熏制品

水产品腌制加工的原理与方法；水产品盐渍过程中的变化及影响因素；烟熏加工原理；熏制的过程与方法。

6. 冷冻鱼糜和鱼糜制品

鱼糜制品加工的基本原理；鱼肉的化学组成和凝胶形成能的关系；鱼糜制品的弹性形成机理；鱼糜制品加工的主要辅料及添加剂；鱼肉蛋白质的冷冻变性及其防止方法；冷冻鱼糜的生产工艺及要点；水产模拟食品概念；模拟蟹肉的加工工艺流程。

7. 水产罐头食品

水产罐头食品的罐藏容器种类；罐头食品加工的基本原理；水产罐头的基本加工工艺；水产罐头的杀菌方式。

8. 海洋动物水解蛋白

海洋动物水解蛋白的基本概念；海洋动物蛋白酶解反应的基本条件控制；水产品生产氨基酸调味基料的基本工艺。

