

浙江海洋学院农业推广硕士研究生入学考试
《食品技术原理》复试大纲

一、考查目标

食品技术原理为食品学科的专业基础课程，是研究食品加工和保藏的一门科学，它的主要任务是探讨食品资源利用、原辅材料选择、保藏、加工、包装、运输以及上述因素对食品质量、货架寿命、营养价值和安全性等方面的影响。要求考生掌握最基本的食品保藏和加工的专业知识，熟练掌握各类食品加工技术原理，了解食品加工高新技术原理和发展趋势。

二、试卷结构

1. 题型结构

选择题（单选）（20%）、判断题（20%）、简答题（30%）、论述题（30%），共计 100 分。

2. 内容结构

物理技术对食品的处理（35%）、生化技术对食品的处理（35%）、包装与保藏技术（10%）、食品贮藏与货架寿命（10%）、食品感官评定技术（10%）。

三、考试内容和要求

1. 物理技术对食品的处理

食品低温处理技术、热处理技术、干燥处理技术、辐照处理技术以及物理处理新技术（微波、高压、脉冲等）基础知识。

2. 生化技术对食品的处理

- （1）食品腌制、熏制、防腐、抗氧化以及涂膜技术原理；
- （2）食品发酵技术、酶工程技术原理

3. 包装与保藏技术

- （1）包装材料、包装的作用与设计；
- （2）包装容器；
- （3）包装技术原理

4. 食品贮藏与货架寿命

- （1）贮藏与质量的关系；
- （2）质量变化的热力学和动力学规律；
- （3）包装食品质量劣变的原因及控制；
- （4）食品货架寿命的预测

5. 食品感官评定技术

- （1）感官评定技术原理；
- （2）感觉疲劳与心理作用对感觉的影响；
- （3）感官评定的技术应用。