

浙江海洋学院学术型硕士研究生入学考试  
《食品技术原理》加试大纲

### 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

掌握食品的低温处理和保藏的目的和原理，掌握冷却与冻结、冷藏与冻藏、回热与解冻的理论，并熟悉相应的加工处理方法。熟练掌握食品干燥的基本理论和干燥过程中食品物料的物理与化学的变化。掌握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

掌握微生物的耐热性、食品的热传递和杀菌强度和杀菌时间的计算及评价。掌握肉制品加工特点、主要畜禽种类的特征、肉的原料加工特点。掌握肉的形态学与肉的质量关系、肌肉组织，特别是横纹肌的结构。了掌握腌制时发色的机理，掌握影响腌制质量的因素。掌握影响烟熏质量的因素。掌握肉的成熟与肉的品质关系，肉的腐败特征。掌握辅料对肉制品质量的影响。掌握防腐剂、抗氧化剂和食品涂膜剂的作用机理。掌握肉发酵的原理和特点，掌握有关因素的控制。

#### 3. 包装与保藏技术

掌握包装材料、包装的作用与设计；包装容器；包装技术原理；掌握各类食品对包装的要求、隔绝性食品包装及包装容器的封口等内容。

#### 4. 食品贮藏与货架寿命

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

#### 5. 食品感官评定技术

掌握关于食品感官分析领域的相关概念、感官品评方法及描述方法等，主要包括“感觉的基础”、“食品感官分析环境条件”、“评价员的选拔与培训”、“食品感官差别检验”、“食品感官排列检验”、“食品分析及描述法”和“食品感官分析的应用”等。