《食品工艺学》入学考试大纲

一、考试说明：

1、参考教材

《食品加工与保藏原理》(第一版)，曾庆孝主编，化学工业出版社(2002年)

2、题型及分数比例

（1）题型比例

名词解释（30 分），选择题（20 分），问答题（50 分）。

二、考试内容：

（一）低温保藏（鲜）

低温保藏原理； 低温保藏的工艺要求； 食品的冷却与冷藏； 食品的冻结；冻结食品的保藏； 冷藏链与 T-TT； 冻结食品的解冻； 气调保鲜； 鲜度指标。

（二）化学保鲜

化学防腐剂、抗氧化剂种类及作用原理；食品的变色及防止。

（三）辐照保藏（鲜）

辐照保藏（鲜）原理；食品辐照处理的剂量与方法；辐照对食品品质的影响；辐照食品的安全性。

（四）干制

水分活度；水分活度与微生物、酶的关系；平衡相对湿度；干制（干燥）方法及原理；冷冻干燥；半干（中间水分）食品；栅栏效应。

（五）腌制、熏制

食盐、食糖的作用；腌制保藏的原理；腌制方法与原理；熏烟的产生、成分与作用；熏材的选择；烟熏方法。

（六）发酵

发酵的概念；微生物在食品中的作用类型；主要发酵产品的制造原理；发酵控制因素。

（七）罐藏

制罐容器与材料的分类特点；罐头涂料的作用；罐藏原理；排气的作用、方法与原理；罐头密封；罐头杀菌。

（八）水产品原料特性、加工原理

水产原料组成与特点； 鱼糜及鱼糜制品制造原理。

（九）乳制品

原料乳鲜度鉴别及原理；乳的成分与性质；异常乳；乳制品杀菌；消毒乳；酸乳。

（十）食品生产安全控制

食品质量；食品安全；食品卫生；无公害食品；绿色食品；有机食品；QA；GMP；HACCP。

您所下载的资料来源于 kaoyan.com 考研资料下载中心
获取更多考研资料，请访问 http://download.kaoyan.com