

一、考试说明:

1. 参考教材

《食品工艺学》，夏文水主编，中国轻工业出版社(2007 年第一版)

《食品加工与保藏原理》，曾庆孝主编，化学工业出版社(2002 年第一版)

《食品安全与质量管理学》，刁恩杰主编，化学工业出版社(2008 年第一版)

2. 考试内容比例

(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) 食品原料特性

鱼类、畜肉类、乳类、果蔬类食品加工原料组织、成分特点及其加工特性；酶与食品质量的关系；食品加工、保藏与酶活性的控制；食品原料鲜度鉴别及原理。

(二) 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；冷藏链建立和实施需要具备的条件；冻结食品的解冻；气调保鲜；鲜度指标。

(三) 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。

(四) 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。

(五) 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。

(六) 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。

(七) 发酵

发酵的概念；微生物在食品中的作用类型；啤酒、酱油等主要发酵产品的制造原理；发酵条件控制。

(八) 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。食品罐藏的基本工艺过程及其操作要点。

(九) 代表食品的加工原理

鱼糜及鱼糜制品制造原理。消毒乳、酸乳、干酪、乳粉、冰淇淋加工的原理及基本工艺。

(十) 食品生产安全控制

食品质量、食品安全、食品卫生的概念与内涵；无公害农产品、绿色食品、有机食品的概念、质量要求及管理方法；GMP、HACCP 对食品安全与质量的控制。