

天津大学全国统考硕士生入学考试业务课程大纲

专业代码: 083201

专业名称: 食品科学

课程编号: 861

课程名称: 食品化学

一、考试总体要求

掌握食品化学的基本理论知识,能运用所学知识分析和解释食品加工和贮藏中发生的变化及解决实际问题。

二、考试的内容及比例

1. 水分 (约占 10~15%)
2. 碳水化合物 (约占 15~25%)
3. 脂质 (约占 10~20%)
4. 氨基酸、肽和蛋白质 (约占 15~25%)
5. 维生素和矿物质 (约占 10~15%)
6. 酶 (约占 10~20%)
7. 色素 (约占 10~15%)

三、试卷题型及比例

试卷题型为问答题和叙述题,比例分别为 60%和 40%。

四、考试形式及时间

笔试,考试时间为三小时。