**2022年硕士研究生复试科目考试大纲**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **招生学院** | **招生专业代码** | **招生专业名称** | **考试科目代码及名称** |
| 食品科学与工程学院 | 095135  083200  086000 | 食品加工与安全  食品科学与工程  生物与医药 | f32食品工艺学 |
| **一、考试内容** | 《食品工艺学》的考试内容包含食品保藏原理、果蔬加工工艺学、畜产品加工工艺学、小麦制品加工工艺学。  （一）食品保藏原理  食品保藏原理部分主要包括以下内容：  食品腐败变质的原因及分析；食品保藏的目的和分类；食品保藏技术的基本原理；栅栏技术及其应用；具体各种食品保藏方法的基本原理、对食品品质的影响及基本技术，食品保藏方法主要包括低温保藏技术、冷冻保藏技术、干藏、罐藏、化学保藏、辐照保藏、腌制、烟熏等。  （二）果蔬加工工艺学  果蔬加工工艺学部分主要包括以下内容：  果蔬加工原料学，主要包括构成果蔬组织的细胞、各种果蔬的组织特性、果蔬化学成分与加工性质等；果蔬原料加工预处理技术，主要包括果蔬加工对原料的要求、果蔬加工前处理，包括，原料的分级、清洗、去皮、原料的修整、烫漂、抽空处理、工序间的护色和保藏等工序的加工原理和具体工艺；果蔬的干制工艺，重点是果蔬脆片及脱水蔬菜加工工艺的基本理论及相关技术；果蔬汁加工工艺，包括果蔬汁加工基本工艺、饮料用水的处理、 果汁饮料加工技术等，重点是果蔬汁的提取技术和澄清技术；果蔬糖制及腌制工艺；果蔬速冻技术等。  （三）畜产品加工工艺学  畜产品加工工艺学包含肉品加工工艺学及乳品加工工艺学两部分内容，主要包括以下内容：  1.肉品加工工艺学：  肉品加工工艺学主要包括：肉用畜禽的屠宰加工、宰后肉的变化和分割利用；肉的概念；肉(胴体)的组成；肉的形态结构；肉的理化性质化学成分及性质重点包括水分，蛋白质、脂肪、含氮浸出物等；物理性质包括冰点，肉的颜色，气味和滋味，保水性，肉的嫩度，肉的固有硬度和尸僵硬度等； 肉的低温及冷冻保鲜技术；肉的腌制、烟熏和乳化技术；腌腊制品加工工艺；灌肠制品加工工艺；酱卤制品加工工艺；罐藏制品加工工艺等。  2.乳品加工工艺学：  乳品加工工艺学主要包括：乳概念与理化性质，主要包括乳的概念、异常乳的分类和产生的原因；牛乳的基本组成，牛乳中各种成分存在的状态；牛乳成分的化学性质和物理性质，理化指标和微生物指标等；饮用乳的生产，主要包括原料乳的验收和预处理、消毒乳和灭菌乳加工工艺等；冰淇淋加工工艺；乳粉加工工艺，乳粉的理化性质与工艺分析；酸乳制品的营养价值、发酵菌剂、加工工艺、常见的质量问题及分析等。  （四）小麦制品加工工艺学  小麦制品加工工艺学部分重点内容为小麦面粉的成分及理化性质，以及以小麦面粉为原料的焙烤食品的加工工艺学，主要包括以下内容：  小麦面粉的理化特点，特别是小麦粉化学成分中的面筋蛋白的特点及面筋的形成；小麦粉的分类及特点；焙烤食品加工工艺学以面包加工工艺学和饼干加工工艺学的相关知识为重点，内容包括原料学（包含品质改良剂及应用），焙烤食品加工工艺学，主要内容包括不同类型的面团的调制、面包及苏打饼干面团的发酵、面包及饼干的成型、焙烤食品的烘烤、冷却等工艺的技术特点及应用效果。 | | |
| 二、**参考书目** | |  | | --- | | 不指定参考书目，考试范围以本考试大纲为准。 | | | |