

食品科学与工程学院 2023 年硕士研究生招生专业目录

本学院拟招生人数将根据国家下达计划、生源、实际录取推免生数量等情况做适当调整
注：获得国家承认的高职高专毕业学历后满 2 年（从毕业后到录取当年入学之日）或 2 年以上的人员，以及国家承认学历的本科结业生，按本科毕业同等学力身份报考。报考时大学英语四级考试 (CET-4) 成绩须超过 425 分，且在核心期刊上发表学术论文 1 篇。

招生专业代码及名称	招生类型	研究方向	拟招生人数（含拟接收推免生 16 人）	考试科目	复试、加试科目
082202 制糖工程	全日制	01 功能性糖的研究与开发	1	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 微生物学与生物化学	复试科目： 952 淀粉及其制品工艺学
		02 淀粉资源开发与深加工技术			
		03 碳水化合物生物技术			
082203 发酵工程	全日制	01 发酵微生物的选育与代谢调控	4	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 微生物学与生物化学	复试科目： 927 发酵工艺原理
		02 生物化工与发酵工艺优化			
0822Z1 粮油生物转化	全日制	01 粮油生物技术	1	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 微生物学与生物化学	复试科目： 952 淀粉及其制品工艺学
		02 粮油深加工与综合利用			
083201 食品科学	全日制	01 食品微生物与生物技术	25	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目： 928 畜产品加工学
		02 食品生物化学工程与功能性食品			
		03 动物食品科学与质量控制			

097202 粮食、油脂及植物 蛋白工程	全日制	01 谷物精深加工技术与物性研究	15	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 ④809 食品微生物学 与食品生物化学	复试科目： 929 食用植 物油与植 物蛋白
		02 油脂工程与功能性油脂研究			
		03 植物蛋白工程及综合利用技术的 研究			
		04 粮油深加工副产物高附加值利 用技术研究			
097203 农产品加工及贮 藏工程	全日制	01 长白山野生植物资源开发利用	15	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 ④809 食品微生物学 与食品生物化学	复试科目： 930 果蔬贮 藏加工学
		02 果蔬贮藏加工工程			
097204 水产品加工及贮 藏工程	全日制	01 水产品加工技术研究	2	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 ④809 食品微生物学 与食品生物化学	复试科目： 931 水产食 品学
		02 水产品的保鲜及贮藏新技术的 研究			
		03 水产品生物化学工程与功能性 食品的研究			
0832Z1 食品安全与控制	全日制	01 食品毒理与安全评价	7	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④809 食品微生物学 与食品生物化学	复试科目： 951 食品毒 理学
		02 药残与生物检验			
		03 危害控制与健康防护			
		04 生物化学及分子生物学过程控 制			
086000 生物与医药 (专业学位)	全日制	01 食品工程	10	①101 思想政治理论 ②204 英语二 ③302 数学二 ④818 食品工程基础 综合	复试科目： 928 畜产品 加工学
095135 食品加工与安全 (专业学位)	全日制	00 不区分研究方向	53	①101 思想政治理论 ②204 英语二 ③341 农业知识综合 三	复试科目： 942 食品安 全导论
	非全日制	00 不区分研究方向	2	④825 食品加工与安 全基础综合	

1.初试科目参考书目

808 微生物学与生物化学

《现代食品微生物学》第二版，刘慧主编，中国轻工业出版社，2011 年
《食品生物化学》，陈晓平主编，郑州大学出版社，2011 年

809 食品微生物学与食品生物化学

《现代食品微生物学》（第二版），刘慧主编，中国轻工业出版社 2011 年
《食品生物化学》，陈晓平主编，郑州大学出版社，2011 年

618 数学

《高等数学》第一版，李健、常晶、周晶主编，中国农业出版社，2021 年
《线性代数》，王增辉主编，中国农业出版社，2014 年
《概率论与数理统计》，王增辉，张好治主编，高等教育出版社，2013 年

818 食品工程基础综合

《食品生物化学》，陈晓平主编，郑州大学出版社，2011 年
《食品营养学》，邓泽元主编，中国农业出版社，2016 年

341 农业知识综合三

《食品理化检验》，陈晓平主编，中国计量出版社，2008 年
《食品卫生学》，何计国主编，中国农业大学出版社，2010 年

825 食品加工与安全基础综合

《畜产食品工艺学》，蒋爱民、张兰威、周俭主编，中国农业出版社，2019 年
《果品蔬菜加工工艺学》，叶兴乾主编，中国农业出版社，2009 年

2. 复试科目参考书目

- 952** 《淀粉及其制品工艺学》，余平、石彦忠主编，中国轻工业出版社，2015 年
927 《发酵工艺原理》，熊宗贵主编，中国医药科技出版社，2007 年
928 《畜产食品工艺学》，蒋爱民、张兰威、周俭主编，中国农业出版社，2019 年
929 《油脂工艺学》（第一版），于殿宇主编，科学出版社，2012 年
《植物蛋白工艺学》（第一版），江连洲主编，科学出版社，2012 年
930 《果品蔬菜加工工艺学》，叶兴乾主编，中国农业出版社，2009 年
931 《水产食品加工学》，刘书成主编，郑州大学出版社，2011 年
951 《食品毒理学》，沈明浩主编，科学出版社，2014 年
942 《农产品及食品风险分析》，李大军，吉林科学技术出版社，2017 年