

西南林业大学硕士研究生入学考试

《食品加工工艺学》考试大纲

第一部分 考试形式和试卷结构

一、试卷满分及考试时间

试卷满分为 150 分，考试时间为 180 分钟。

二、答题方式

答题方式为闭卷、笔试。

三、试卷的内容结构

食品的脱水	15%
食品的热处理和杀菌	15%
食品冷冻	10%
食品的腌渍发酵和烟熏处理	15%
食品的化学保藏	10%
食品的辐射保藏	10%
食品加工工艺	25%

四、试卷的题型结构

名词解释题	10%
单项选择题	10%
正误判断题	10%
填空题	10%
简答题	20%
综合性答题	40%

第二部分 考察的知识及范围

考察的知识及范围主要包括以下内容：

一、食品的脱水

食品中水分的存在形式，水分活度的定义，水分活度与食品保藏性的关系；食品的干燥机制；干制对食品品质的影响；食品常用的干燥方法；干制品的包装与贮藏。

二、食品的热处理和杀菌

微生物的耐热性；食品的传热；热处理技术；热处理与产品质量。

三、食品冷冻

食品冷冻保藏原理，食品的冷却和冷藏，低温气调贮藏，食品的冻结和冻藏，冻制品的包装和贮藏。

四、食品的腌渍发酵和烟熏处理

食品腌制的基本原理，食品腌制材料及其作用，食品常用腌制方法，腌制品的食用品质；发酵的概念，食品发酵的基本理论，影响食品发酵的因素及控制，发酵对食品品质的影响，主要发酵食品的保藏作用；烟熏的目的，熏烟的主要成分及作用，熏烟的产生，熏烟在制品上的沉积，烟熏方法，烟熏设备。

五、食品的化学保藏

食品化学保藏的定义和特点，食品防腐剂，食品抗氧化剂，食品保鲜剂。

六、食品的辐射保藏

概述，辐照的基本概念，食品辐照保藏原理，辐照对食品成分的影响，辐照技术在食品保藏中的应用。

七、食品加工工艺

肉的化学组成及性质，肉的物理性状，肉的成熟；火腿肠的加工工艺；冷鲜肉加工。

乳的成分和特性；液态乳的加工工艺；酸乳的加工工艺；冰淇淋的加工工艺。

果蔬的化学成分与特性；果蔬原料的采收；果蔬原料的加工处理；果蔬汁的加工工艺；果脯蜜饯的加工工艺；果酱、果冻的凝胶形成机理和条件。

饮料的定义；饮料用水处理；碳酸饮料的加工工艺；果蔬汁饮料的加工工艺。

面包、饼干的原辅料组成与作用；面包、饼干的加工工艺；挂面、方便面的原辅料组成与作用；挂面、方便面的加工工艺。

第三部分 参考书目

- 1、夏文水. 食品工艺学，中国轻工业出版社，2020
- 2、曾名湧. 食品保藏原理与技术（第二版），化学工业出版社，2020.