

大连民族大学硕士研究生招生考试大纲

专业领域	085238 生物工程
科目代码及名称	803 食品工艺学
考试内容	<p>复习章节</p> <p>1.绪论 掌握食品工业发展趋势；掌握食品工艺学研究内容；掌握食品原料特点及食品加工的目的意义。</p> <p>2.脱水 掌握食品干藏原理、食品中水分存在的形式；掌握食品的干燥机制及干制方法；掌握干制对食品品质的影响；熟练掌握水分活度及其与食品保藏性的关系；熟练掌握升华干燥的原理及其优缺点。</p> <p>3.食品的热处理和杀菌 掌握罐藏食品发生腐败的原因；掌握罐头食品胀罐的主要原因及杀菌的主要方法；掌握商业杀菌、巴氏杀菌及热烫的原理、工艺流程及其对食品品质的影响；掌握食品基质对微生物耐热性的影响；熟练掌握罐头食品杀菌的与微生物学杀菌的区别；熟练掌握微生物耐热性参数的计算，包括 D 值、Z 值、F₀ 值、热力致死时间曲线；熟练掌握肉毒杆菌作为低酸性食品杀菌工艺标志菌的原因。</p> <p>4.食品冷冻 掌握食品冷冻保藏原理；掌握食品冻结的规律与特征、结晶形成的条件和结晶曲线的分析；掌握食品冷却方法；熟练掌握低温气调贮藏的概念、原理与方法；熟练掌握冰结速度的影响因素及其对食品品质的影响。</p> <p>5.食品的腌渍发酵和烟熏处理 掌握食品的腌制防腐原理；掌握发酵保藏的原理；掌握烟熏防腐的原理与方法；掌握半干半湿食品的保藏原理；熟练掌握影响食品发酵的因素及主要发酵食品的保藏作用；熟练掌握烟熏保藏的目的及作用。</p> <p>6.食品的化学保藏 掌握食品化学保藏的定义和特点；掌握食品添加剂在食品中的作用；熟练掌握食品防腐剂的作用机理和特点；熟练掌握食品抗氧化剂的抗氧化机理。</p> <p>7.食品的辐射保藏 掌握食品的辐射保藏定义及特点；掌握食品的辐射保藏原理；掌握影响食品辐射保藏效果的因素。</p> <p>8.食品加工工艺 掌握果蔬原料的采后生理特性；掌握果蔬罐头的加工工艺；掌握果蔬饮料的加工工艺。</p> <p>主要内容 食品脱水过程特性与方法；热处理与低温处理的特点、方法与种类、腌制烟熏、化学保藏、辐射保藏、各类食品的加工工艺等内容。</p>
考试要求	试卷题型：名词解释、填空题、判断对错、选择题、简答题、论述题。
参考书目	《食品工艺学》中国轻工出版社主编：夏文水