

东北林业大学

2021 年硕士研究生招生考试自命题科目考试大纲

考试科目代码：341

考试科目名称：农业知识综合三

考试内容范围：

一、总论

1. 要求考生掌握食品的腐败变质及其控制措施。
2. 要求学生掌握常见的食品加工技术分类、原理及特点。

二、干制食品加工

1. 要求考生了解干制食品保藏原理，理解水分含量和水分活度。
2. 要求考生了解食品干燥的基本原理，掌握食品在干燥过程中的主要变化。

三、冷冻食品加工

1. 要求考生了解食品低温保藏的原理。
2. 要求考生掌握食品在冷藏过程中品质的变化。

四、罐藏食品加工

1. 要求考生了解罐头杀菌的理论基础。
2. 要求考生掌握常见的罐藏容器的类型和特点。

五、腌制与烟熏食品加工

1. 要求考生理解蔬菜腌制的基本原理。
2. 要求考生熟练掌握果脯蜜饯生产工艺。

六、发酵食品加工

1. 要求考生熟练掌握发酵食品中的微生物及发酵类型。
2. 要求考生理解发酵过程中的生化反应及食品发酵技术的控制。

七、膨化食品加工

1. 要求考生熟练掌握膨化食品分类与特点。
2. 要求考生理解挤压膨化过程中原料营养素的变化。

八、其他食品加工技术

1. 要求考生理解微胶囊技术原理与应用及微胶囊产品的质量评定。
2. 要求考生熟练掌握超微粉碎的定义及超微粉碎技术在食品工业中的应用。

考试总分：150 分 考试时间：3 小时 考试方式：笔试

考试题型：判断题 20 分

选择题 20 分

简答题 80 分

论述题 30 分

参考书目：《食品工艺学》，刘雄，曾凡坤主编，科学出版社