

# 《食品工艺学》考试大纲

考试参考书：指定参考书为《食品工艺学》第一版，汪志君、韩永斌、姚晓玲主编

考试内容：

## 第一章 食品的成分

### 第一节 食品的一般成分

- 一、蛋白质
- 二、碳水化合物
- 三、脂质
- 四、维生素矿物
- 五、矿物元素

### 第二节 食品的特殊成分

- 一、呈味物质
- 二、香气成分
- 三、色素成分
- 四、天然毒性成分与污染物

### 第三节 食品成分的加工特性

- 一、蛋白质的加工特性
- 二、碳水化合物的加工特性
- 三、脂质的加工及贮藏特性
- 四、维生素的加工特性
- 五、矿物元素的加工特性

## 第二章 食品加工保藏原理

### 第一节 食品加工保藏中的质量变化

- 一、食品质量构成因素
- 二、食品的变质因素

### 第二节 热冷处理保藏原理

- 一、热处理与食品保藏
- 二、冷处理与食品保藏

### 第三节 脱水处理保藏原理

- 一、水分活度与微生物控制
- 二、水分活度与酶活性的关系

三、水分活度与非酶褐变的关系

第四节 腌渍与烟熏处理保藏原理

一、影响渗透压的阴离子

二、食盐的保藏作用

三、食糖的保藏作用

四、烟熏的保藏作用

第五节 发酵保藏原理

一、食品发酵类型

二、发酵对食品品质的影响

第六节 化学保藏原理

一、常用化学防腐剂及其作用机理

二、食品化学保藏剂使用原则

三、酸化处理对食品保藏的作用

第七节 辐照保藏原理

一、食品辐射加工的基本原理

二、食品辐照技术的特点

三、食品辐照推荐的剂量范围

第八节 其他加工保藏原理

一、超高压技术及原理

二、高压脉冲电场杀菌技术及原理

### **第三章 畜产食品加工工艺**

第一节 肉制品加工工艺

一、分割肉的类别

二、肉的主要化学成分

三、肉的食用品质

四、肉的贮藏和保鲜

五、中式肉制品

六、西式肉制品

第二节 乳制品加工工艺

一、乳的化学组成

二、原料乳的验收与预处理

三、消毒牛乳的加工工艺

四、炼乳加工

五、发酵乳制品加工工艺

六、乳粉生产

七、其他乳制品

第三节 蛋制品加工工艺

一、禽蛋的化学组成

二、湿蛋制品加工

三、蛋粉加工

四、其他蛋制品加工

## **第四章 水产食品加工工艺**

第一节 水产原料及特点

一、水产原料的成分

二、水产原料的特点

第二节 水产食品冷冻工艺

一、水产食品的冷却与冷藏

二、水产品的微冻保鲜

三、水产品的冻结、冻藏

四、水产品冷冻加工实例

第三节 水产食品干制工艺

一、水产干制品种类

二、干制品加工工艺

三、干制品包装

第四节 水产食品腌制工艺

一、腌制对水产品品质的影响

二、水产腌制品及加工工艺

第五节 水产食品熏制工艺

一、熏烟的产生与作用

二、熏制品种类

三、熏制方法与设备

四、熏制加工工艺

## 第六节 鱼糜制品加工工艺

### 一、鱼糜制品的凝胶化及弹性

### 二、鱼糜制品加工工艺

## 第五章 农产食品加工技术

### 第一节 面制食品加工工艺

#### 一、小麦粉的分类及特点

#### 二、面包的生产技术

#### 三、饼干的生产技术

#### 四、糕点的生产技术

#### 五、挂面的生产技术

### 第二节 米制食品加工工艺

#### 一、米的种类及其特点

#### 二、米粉加工工艺

#### 三、方便米饭加工工艺

#### 四、膨化米果加工工艺

### 第三节 豆制食品加工工艺

#### 一、大豆的成分及特点

#### 二、豆腐加工工艺

#### 三、腐竹加工工艺

#### 四、速溶豆粉加工工艺

## 第六章 园艺产品加工工艺

### 第一节 园艺产品原料的预处理

#### 1、园艺产品加工对原料的要求

#### 2、园艺产品加工原料的预处理

### 第二节 果蔬干制工艺

#### 1、干制方法

#### 2、影响果蔬干制速度的因素

#### 3、果蔬干制工艺流程及加工要点

### 第三节 果蔬罐藏工艺

#### 一、果蔬罐藏基本工艺

#### 二、果蔬罐藏加工要点

#### 第四节 果蔬制汁工艺

##### 一、果蔬汁分类

##### 二、果蔬汁加工基本工艺

##### 三、果蔬汁加工技术要点

#### 第五节 果蔬速冻工艺

##### 一、果蔬速冻工艺

##### 二、果蔬速冻操作要点

##### 三、果蔬速冻实例

#### 第六节 果蔬糖制工艺

##### 一、食糖的种类与作用

##### 二、果胶在糖制加工中的作用

##### 三、果蔬糖制品的种类

##### 四、蜜饯类糖制加工工艺及技术要点

##### 五、果酱类糖制加工工艺及技术要点

#### 第七节 蔬菜盐腌工艺

##### 一、蔬菜腌制品种类

##### 二、蔬菜在腌制过程中的劣变及其防止措施

##### 三、蔬菜盐腌工艺及要点

##### 四、蔬菜酱制工艺及要点

##### 五、蔬菜泡制工艺及要点

### 第七章 调味品加工工艺

#### 第一节 食醋酿造工艺

##### 一、制醋原料；

##### 二、固态发酵法酿制麸曲醋；

#### 第二节 酱油酿造工艺

##### 一、生产酱油原料；

##### 二、种曲制备；

##### 三、固态低盐法酱油发酵工艺；

### 第八章 软饮料加工工艺

#### 第一节 包装饮用水生产工艺

##### 一、包装饮用水的类别

二、饮用天然矿泉水加工工艺

三、饮用纯净水加工工艺

第二节 碳酸饮料加工工艺

一、碳酸饮料的类别

二、碳酸饮料的生产工艺流程

第三节 茶饮料加工工艺

一、茶饮料类别

二、茶饮料基本生产工艺

第四节 蛋白饮料生产工艺

一、蛋白饮料类别

二、含乳饮料

三、植物蛋白饮料生产工艺

第五节 固体饮料加工工艺

一、果味型固体饮料

二、蛋白型固体饮料

三其他型固体饮料

第六节 特殊用途饮料加工工艺

一、运动饮料

二、营养素饮料

第七节 果汁和蔬菜汁类饮料加工工艺

一、果汁和蔬菜汁类饮料类别

二、果汁和蔬菜汁类饮料生产工艺

**第九章 白酒酿造工艺**

第一节 白酒种类与主要原辅料

一、白酒种类；

二、白酒生产原辅料；

第二节 酒曲生产工艺

一、大曲分类；

二、高温曲生产；

第三节 白酒生产工艺

一、浓香型大曲白酒生产工艺；

二、清香型大曲白酒生产工艺；

## **第十章 黄酒酿造工艺**

第一节 黄酒的种类与特点

一、黄酒种类；

二、黄酒生产特点；

第二节 黄酒酿造工艺基础

一、糖化发酵剂制备；

二、原料处理；

第三节 黄酒传统酿造工艺

一、摊饭式发酵；

二、喂饭式发酵；

## **第十一章 啤酒酿造工艺**

第一节 啤酒生产工艺

一、啤酒生产原辅料；

二、啤酒麦芽制备；

三、啤酒发酵；

第二节 啤酒的稳定性

一、啤酒的生物稳定性；

二、啤酒的非生物稳定性；

## **第十二章 葡萄酒酿造工艺**

第一节 酿造用葡萄

一、果皮；

二、果核；

三、果肉和汁；

第二节 葡萄酒酿造前预处理

一、果汁分离与压榨；

二、葡萄汁成分调整；

第三节 葡萄酒的发酵

一、葡萄酒酵母发酵剂；

二、红葡萄酒发酵工艺；

三、白葡萄酒发酵工艺；

#### 第四节 葡萄酒的稳定性与贮存管理

一、葡萄酒的稳定性；

二、葡萄酒的贮存管理；