

辽宁大学

全国硕士研究生招生考试自命题科目考试大纲

科目代码： 852

考试科目： 食品营养学

一、考试形式

本试卷满分为 150 分，考试时间为 180 分钟。

二、考查内容

1. 营养学基本原理和基础知识，营养学基本概念、分支、发展简史与研究进展，食物、营养与人类健康，食品营养学的研究任务与发展趋势。

2. 食物的体内过程，包括食物消化、吸收、体内运输、代谢、排泄等过程，食物中所含营养素及类型。

3. 能量的来源与能值，人体的能量消耗、代谢失衡，膳食参考摄入量与食物来源。

4. 蛋白质的种类、生理功能、营养价值评价，蛋白质的膳食参考摄入量与食物来源，必需氨基酸，蛋白质-能量缺乏症。

5. 碳水化合物的生理功能、种类，膳食纤维、功能性多糖、低聚糖，膳食参考摄入量与食物来源。

6. 脂肪构成及生理功能，脂类营养价值评价的方法，脂肪的适宜摄入量及食物来源。

7. 维生素的定义、结构、性质、分类及特点，维生素及各营养素相互关系，各类维生素的生理功能、吸收和代谢，缺乏与过量，膳食参考摄入量与食物来源。

8. 人体需要的矿物质种类及生理功能、吸收和代谢，缺乏与过

量，膳食参考摄入量与食物来源，水的体内分布、生理功能、缺乏与过量。

9. 食物中生物活性成分种类、特点、生物学作用及食物来源。

10. 各类食物的营养价值，食品营养价值的评价，储藏、加工、烹调对营养价值的影响，不同食品营养价值的异同点。

11. 营养强化食品、保健食品与营养标签相关知识。

12. 不同人群的营养与膳食、生理状况及营养需求，营养与各种疾病防治，营养与养生。

13. 社区营养的概念、特点和作用，中国居民膳食指南、膳食结构，营养食谱及营养素参考摄入量、营养调查、营养监测，改善社区营养的主要宏观措施。