**867食品加工工艺学考试大纲**

**一、考试性质**

《食品加工工艺学》是中国农业大学食品科学与营养工程学院专业学位硕士研究生入学考试必考科目，该科目以评价学生具备的食品加工相关的基本素质为目标，主要内容涉及食品加工相关的基础理论、基本工艺、品质控制技术和原理及相关原理的应用。

本考试大纲力求以食品科学与工程学科专业基础课及专业课的课程内容为主要范围，以考生对相关知识基础的掌握、理解及应用为评价的主要依据，本着科学、客观、公平、公正的原则，准确、规范地测评考生食品加工工艺学的相关知识基础、基本素质和综合能力。

**二、评价目标**

根据专业学位研究生的培养计划与培养目标，攻读学位的考生应具备以下的基本素质和能力:

（1）熟悉和掌握食品保藏及加工技术的基本理论和基础知识；

（2）熟悉和掌握不同食品原料的化学组成和加工特性以及不同类型的食品加工工艺理论及相关技术特点，掌握食品品质控制原理及相关技术；

（3）具备一定的应用相关基础知识和理论分析和解决食品加工的相关实际问题的能力。

**三、考试内容**

《食品加工工艺学》的考试内容包含食品保藏基本原理与技术、植物源食品加工工艺学及动物源食品加工工艺学，其中，植物源食品加工工艺学和动物源食品加工工艺学二选一。

具体内容如下：

（1）食品保藏基本原理与技术

主要包括:食品变质和腐败的表现、产生的原因及控制；食品保藏的目的及类型；食品保藏方法（包括低温保藏、干制保藏、罐藏、化学保藏、腌制和烟熏保藏、辐照保藏、化学保藏等）的基本原理、相关技术及对产品品质的影响。

（2）植物源食品加工工艺学

主要包括《果蔬加工工艺学》和《粮食食品加工工艺学》两部分内容。

果蔬加工工艺学：

主要内容：果蔬原料学，主要包括各种果蔬的化学成分、组织特点和加工特性等；果蔬原料加工预处理技术、原理及工艺，其中预处理包括原料的分级、清洗、去皮、烫漂、护色等；果蔬加工的基本理论、技术及产品品质控制，包括果蔬原料的制罐、制汁、干制、速冻、糖制、腌制、鲜切以及资源综合利用等知识。

粮食食品加工工艺学：

主要内容：本部分涉及的粮食类原料主要包括稻谷、小麦和玉米。具体内容包括原料的结构特点、化学组成及加工品质、粮食类原料的预处理技术的原理及工艺，如清理去杂、分级等，稻谷制米工艺及小麦制粉工艺，粮食类食品精深加工工艺及品质控制，精深加工制品主要包括免淘米、留胚米、米粉、蒸煮类面食品和焙烤类面食品等，淀粉生产及淀粉改性等。

（3）动物源食品加工工艺学

主要包括《肉品加工工艺学》、《乳品加工工艺学》和《水产品加工工艺学》三部分内容，考生三选二作答。

肉品加工工艺学：

主要内容：肉用畜禽的屠宰、宰后肉的变化；肉的形态结构及理化性质；肉的感官品质（如肉的色泽、气味和滋味、保水性、嫩度等）及其影响因素；肉制品加工原理、工艺及品质控制技术（如腌制、烟熏、斩拌、滚揉、热加工等）。

乳品加工工艺学：

主要内容：乳的基本组成和理化性质；原料乳的卫生及其影响因素；乳品加工工艺及产品品质控制技术，乳制品主要指巴氏杀菌乳、UHT灭菌乳、乳粉、发酵乳、干酪等。

水产品加工工艺学：

主要内容：水产原料的分类及特点，水产原料成分组成、营养特点和加工特性；鱼、虾、贝等产品加工过程品质变化规律及控制技术；鱼糜及鱼糜制品的加工原理、工艺及品质控制技术（如漂洗、精滤、擂溃、加热等），鱼蛋白类产品的加工技术及产品特性，水产品加工副产物综合利用等知识。

**四、考试形式和试卷结构**

**（一）考试时间**

考试时间为180分钟。

**（二）答题方式**

答题方式为闭卷、笔试。

试卷由试题和答题纸组成。答案必须写在答题纸相应的位置上。

**（三）试卷满分及考查内容分数分配**

试卷满分为150分。

其中，食品保藏原理60分，为所有考生必答内容；植物源食品加工工艺学90分，动物源食品加工工艺学90分，考生植物源食品加工工艺学和动物源食品加工工艺学二选一作答。

**（四）试卷题型比例**

试卷题型为简答题和论述题。

简答题每题10分左右，论述题每题20分左右。