

2022 年江苏科技大学硕士研究生入学考试 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
考查目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品污染的分类、途径、评价指标及预防措施； 2. 食物中毒的分类、原因、条件、发病机制和常见的污染源； 3. 食品添加剂的选用原则和使用要求； 4. 食品的污染源、污染途径及预防措施，以及卫生标准和检验方法； 5. 常见特殊食品的卫生问题及其安全性评价； 6. 食品安全性评价的方法； 7. 食品样品的采集与预处理基础理论与方法； 8. 食品相对密度的检测方法及其原理；液态食品可溶性固形物的测定方法及注意事项；食物物性的测定方法； 9. 食品中水分、灰分和酸度测定的基本原理、测定方法、测定条件及加速灰化的方法； 10. 食品中碳水化合物的测定原理和方法； 11. 食品中脂类物质的测定原理的方法； 12. 维生素测定的原理及主要方法； 13. 矿物元素和限量元素的测定原理及方法； 14. 食品中常见有害有机物的测定方法； 15. 食品分析新技术、快速检测法的原理、应用； 16. 食品法律法规的渊源、体系及其制定原则与依据。 		
考试形式	闭卷笔试，考试时间为 180 分钟		
试卷结构及题型	<ol style="list-style-type: none"> 1. 名词解释 2. 填空题 3. 简答题 4. 论述题 		
考查知识要点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 细菌、霉菌及其毒素、农药、兽药、有毒金属污染食品的途径、对人体的危害及其预防措施；黄曲霉素、N-亚硝基化合物等化学污染物的来源、毒性及预防措施； 2. 食物中毒的概念；各种食物中毒发生的原因、条件、发病机制；真菌性、细菌性、有毒动物性、有毒植物性和化学中毒的病原学； 3. 常见食品添加剂的用途及使用要求； 4. 粮食类食品、豆类食品、果蔬食品、肉与肉制品、蛋及蛋制品、乳及乳制品、水产品及其水产制品、食用油脂、酒类和调味品的主要污染源、污染途径及预防措施，以及卫生标准及检验方法； 5. 转基因食品、保健食品的卫生问题及其安全性评价方法； 6. 食品安全性评价的方法； 7. 食品样品的制备与预处理方法； 8. 食品密度、折光性和旋光物理检测的原理； 		

	<p>9. 食品中水分、灰分和酸度测定的基本原理、测定方法、测定条件及加速灰化的方法；</p> <p>10. 还原糖、淀粉、纤维素和果胶的测定原理和测定方法</p> <p>11. 脂类物质的提取剂的种类、性质；索氏提取法；酸水解法和牛乳脂肪测定方法的原理和注意事项；</p> <p>12. 常见主要的脂溶性和水溶性维生素测定的原理及主要方法；</p> <p>13. 原子吸收分光光谱及原子荧光光谱法的工作原理；食品中汞、铅、砷等元素测定原理和方法；</p> <p>14. 食品中常见有害有机物的主流分析方法；</p> <p>15. 酶联免疫吸附、近红外光谱，毛细管电泳、分子印迹固相萃取、生物传感器、拉曼光谱的检测原理；</p> <p>16. 食品法律法规的渊源、体系及其制定原则与依据。</p>
<p>考试用具说明</p>	<p>无</p>