

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	853	考试科目名称	食品工艺学
考查目标	(1) 食品、加工和工艺的相关概念； (2) 食品加工保藏原理、应用方法及其对食品品质的影响； (3) 各类食品的加工工艺。		
考试形式	闭卷笔试，考试时间为 180 分钟		
试卷结构及题型	题型：名词解释、判断题、简答题、分析题。		
考查知识要点	1、了解食品分类方法、食品加工的目的，掌握食品的质量因素及其控制。 2、了解食品中水分含量和水分活度之间的关系，掌握食品的干藏原理、干燥机制以及干制对食品品质的影响。 3、了解食品 pH 值与腐败菌的关系，掌握影响微生物耐热性的因素以及热加工原理，掌握商业杀菌、巴氏杀菌和热烫等热处理技术；掌握热力致死时间曲线，Z 值、F 值、D 值以及它们之间的关系及计算；掌握影响罐头食品质量的因素。 4、了解冷藏与冻藏、冷链、冷害及最大冰晶生成带的概念，掌握低温对微生物、酶活性、非酶反应速率常数的影响；掌握低温保藏延长食品货架期的原理及技术。 5、了解腌制、发酵、烟熏的类型，掌握腌制、发酵和烟熏的保藏原理，掌握腌制和发酵对食品品质的影响。 6、了解化学保藏的概念，掌握以防腐、抗氧化为主的食品化学保藏的原理。 7、了解食品辐射保藏的概念、辐射源、辐射用单位，掌握辐照的化学效应和生物学效应，食品辐射的应用类型及对应剂量，辐射食品的主要检测方法。 8、掌握罐头制品、乳制品、果蔬制品、软饮料、巧克力制品的加工工艺。		
考试用具说明	无		