

《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；