

## 食品科学与工程学院 2022 年硕士研究生招生专业目录

注：获得国家承认的高职高专毕业学历后满 2 年（从毕业后到录取当年入学之日）或 2 年以上的人员，以及国家承认学历的本科结业生，按本科毕业同等学力身份报考。报考时大学英语四级考试(CET-4)成绩须超过 425 分，且在核心期刊上发表学术论文 1 篇。

招生专业代码及名称	招生类型	研究方向	拟招生人数(含推免计划)	考试科目	复试、加试科目
082202 制糖工程	全日制	01 功能性糖的研究与开发	1	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 工业微生物学与生物化学	复试科目： 952 淀粉及其制品工艺学
		02 淀粉资源开发与深加工技术			
		03 碳水化合物生物技术			
082203 发酵工程	全日制	01 发酵微生物的选育与代谢调控	4	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 工业微生物学与生物化学	复试科目： 927 发酵工艺原理
		02 生物化工与发酵工艺优化			
0822Z1 粮油生物转化	全日制	01 粮油生物技术	1	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④808 工业微生物学与生物化学	复试科目： 952 淀粉及其制品工艺学
		02 粮油深加工与综合利用			
083201 食品科学	全日制	01 食品微生物与生物技术	25	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目： 928 畜产品加工学
		02 食品生物化学工程与功能性食品			
		03 动物食品科学与质量控制			
097202 粮食、油脂及植物蛋白工程	全日制	01 谷物精深加工技术与物性研究	16	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目： 929 食用植物油与植物蛋白
		02 油脂工程与功能性油脂研究			
		03 植物蛋白工程及综合利用技术的研究			
		04 粮油深加工副产物高附加值利用技术研究			

097203 农产品加工及贮藏工程	全日制	01 长白山野生植物资源开发利用	16	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目： 930 果蔬贮藏加工学
		02 果蔬贮藏加工工程			
097204 水产品加工及贮藏工程	全日制	01 水产品加工技术研究	2	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③618 数学 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目： 931 水产食品学
		02 水产品的保鲜及贮藏新技术的研究			
		03 水产品生物化学工程与功能性食品的研究			
083271 食品安全与控制	全日制	01 食品毒理与安全评价	7	①101 思想政治理论 ②201 英语一 ③302 数学二 ④809 食品微生物学与食品生物化学	复试科目： 951 食品毒理学
		02 药残与生物检验			
		03 危害控制与健康防护			
		04 生物化学及分子生物学过程控制			
086000 生物与医药 (专业学位)	全日制	01 食品工程	15	①101 思想政治理论 ②204 英语二 ③302 数学二 ④818 食品工程基础综合	复试科目： 928 畜产品加工学
	非全日制	00 不区分研究方向	2		
095135 食品加工与安全 (专业学位)	全日制	00 不区分研究方向	60	①101 思想政治理论 ②204 英语二 ③341 农业知识综合三 ④825 食品加工与安全基础综合	复试科目： 942 食品安全导论
	非全日制	00 不区分研究方向	2		

### 1.初试科目参考书目

#### 808 工业微生物学与生物化学

《工业生物学》，岑沛霖主编，化学工业出版社，2008年

《食品生物化学》，陈晓平主编，郑州大学出版社，2011年

#### 809 食品微生物学与食品生物化学

《现代食品微生物学》(第二版)，刘慧主编，中国轻工业出版社 2011年

《食品生物化学》，陈晓平主编，郑州大学出版社，2011年

#### 618 数学

《微积分》第四版，赵昕、王增辉主编，第四版，中国农业出版社，2017年

《线性代数》，王增辉主编，中国农业出版社，2014年

《概率论与数理统计》，王增辉，张好治主编，高等教育出版社，2013年

#### 705 化学

《无机及分析化学》，栾国有，杨桂霞主编，中国农业出版社，2015年

《有机化学》(第一版),刘文丛、高岩等主编,中国农业出版社,2008年

#### **818 食品工程基础综合**

《食品生物化学》,陈晓平主编,郑州大学出版社,2011年

《食品营养学》,邓泽元主编,中国农业出版社,2016年

#### **341 农业知识综合三**

《食品理化检验》,陈晓平主编,中国计量出版社,2008年

《食品卫生学》,何计国主编,中国农业大学出版社,2010年

#### **825 食品加工与安全基础综合**

《畜产食品工艺学》,蒋爱民、张兰威、周倓主编,中国农业出版社,2019年

《果品蔬菜加工工艺学》,叶兴乾主编,中国农业出版社,2009年

## **2. 复试科目参考书目**

**952** 《淀粉及其制品工艺学》,余平、石彦忠主编,中国轻工业出版社,2015年

**927** 《发酵工艺原理》,熊宗贵主编,中国医药科技出版社,2007年

**928** 《畜产食品工艺学》,蒋爱民、张兰威、周倓主编,中国农业出版社,2019年

**929** 《油脂工艺学》(第一版),于殿宇主编,科学出版社,2012年

《植物蛋白工艺学》(第一版),江连洲主编,科学出版社,2012年

**930** 《果品蔬菜加工工艺学》,叶兴乾主编,中国农业出版社,2009年

**931** 《水产食品学》,刘书成主编,郑州大学出版社,2011年

**951** 《食品毒理学》,沈明浩主编,科学出版社,2014年

**942** 《农产品及食品风险分析》,李大军,吉林科学技术出版社,2017年