东北林业大学
2024年硕士研究生招生考试自命题科目考试大纲

初试科目代码：（341） **初试科目名称：农业知识综合三**

考试内容范围:

食品工艺学部分（约为75分）

一、干制食品加工

1. 要求考生掌握干制食品保藏原理。
2. 要求考生掌握食品干燥的基本原理。
3. 要求考生掌握干制品的包装与贮藏。

二、冷冻食品加工

1. 要求考生掌握食品低温保藏的原理。
2. 要求考生掌握食品的冷却保藏。
3. 要求考生掌握典型冻结食品生产工艺。

三、发酵食品加工

1. 要求考生掌握发酵食品生产原理。
2. 要求考生掌握典型发酵食品加工工艺。

食品安全与卫生学部分（约为75分）

一、食品的腐败变质

1. 掌握食品腐败变质的影响因素。
2. 掌握食品腐败变质的常见类型、危害及其控制。

二、食品加工过程中的安全与卫生

1. 掌握食品加工技术中分离技术、干燥技术、发酵技术、清洗技术中的安全与卫生问题。
2. 掌握包装对食品安全的影响
3. 掌握乳制品、熏肉制品的安全性问题。

三、食品安全性评价

1. 毒理学的相关概念。
2. 毒理学安全评价程序对受试物的要求。
3. 食品毒理学安全性评价试验。
4. 食品毒理学安全性评价结果的判定。

四、安全食品的生产与规范

1. 绿色食品相关概念及绿色食品分级标准，绿色食品生产和加工技术规范。
2. 有机食品相关概念，有机食品生产和加工贮运技术规范。
3. 无公害食品概念，无公害食品生产技术规范。。

五、食品安全与卫生的管理及控制

1. HACCP食品安全控制体系的概念、原则及计划制定。

2. ISO 系列标准的理论依据及指导原则。 3. GMP 管理体系的概念、宗旨及内容。
参考书目： 1. 刘雄、曾凡坤主编，《食品工艺学》，科学出版社 2. 史贤明主编，《食品安全与卫生学》，中国农业出版社
考试总分：150 分　　考试时间：3 小时　　考试方式：笔试