

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：（ 942 ） 初试科目名称：食品营养学

考试内容范围：

一、基础营养学

- 1.要求考生掌握能量系数的概念，供能营养素的供能比例，人体能量需要的构成。
- 2.要求考生掌握蛋白质的营养价值的评价方法，氨基酸评分和蛋白质互补作用的概念及应用，加工过程对蛋白质营养价值的影响。
- 3.要求考生掌握脂类营养价值的评价方法，必需脂肪酸的概念及生理功能。
- 4.要求考生掌握功能性低聚糖的主要生理功能及食物来源。
- 5.要求考生掌握 VA、VC、VB1、VB2、叶酸的食物来源及缺乏症
- 6.要求考生掌握钙、铁、锌、碘的主要生理功能、缺乏症，重点掌握影响钙、铁消化吸收的因素。

二、各类食物的营养

- 1.要求考生掌握什么是食物营养价值，营养价值相对性的含义。
- 2.要求考生掌握谷物、肉类、果蔬的营养特点，了解其在膳食营养中的作用。
- 3.要求考生掌握加工过程对食物营养价值的影响，重点掌握加工对谷物、果蔬营养的影响。
- 4.要求考生掌握食品营养强化的基本原则。

三、不同人群的营养

- 1.要求考生掌握孕妇、婴幼儿、老年人的营养需求特点。
- 2.要求考生重点掌握目前大力提倡母乳喂养的原因。

四、公共营养

- 1.要求考生掌握膳食营养素参考摄入量的含义。
- 2.要求考生掌握 2016 版中国居民膳食宝塔和膳食指南的主要内容。
- 3.要求考生掌握膳食评价的方法。
- 4.要求考生掌握平衡膳食的含义。

五、营养与健康

- 1.要求考生掌握肥胖的发生原因及其营养改善措施。
- 2.要求考生掌握糖尿病的营养治疗原则。

参考书目：1. 阚健全，《食品化学》，中国农业大学出版社，第四版
2. 孙远明，《食品营养学》，中国农业大学出版社，第三版

考试总分：150 分 考试时间：3 小时 考试方式：笔试