

广东工业大学 2025 年研究生招生考试专业课考试大纲

考试科目名称：（ 878 ） 食品化学

基本内容：（300 字以内）

1. 水在食品中的存在形式，水分活度、水分吸着等温线等概念及意义。
2. 常见单糖、低聚糖、多糖的结构、性质及在食品中的应用，单糖的重要食品化学反应，淀粉的性质。
3. 脂类的物理性质，脂类的氧化，油脂的改性。
4. 蛋白质的变性，蛋白质的功能性质，蛋白质在食品加工中营养和理化功能性质的变化。
5. 食品中重要的酶的性质及对食品质量的影响。
6. 常见维生素的性质及稳定性。
7. 常见食品天然色素的类别、性质及在食品加工贮藏中的变化。
8. 风味的概念，呈味物质的相互作用。

题型要求：

1. 填空题
2. 选择题
3. 简答题
4. 论述题