

## 《食品加工技术导论》考试大纲

### 考试目标:

考察学生对食品加工技术导论基本理论知识的理解、掌握程度及运用相关理论知识解决食品加工过程中实际问题的能力。

### 考试内容:

#### 1 绪 论

主要内容:

- (1) 食品的概念、生理作用、基本要求和分类
- (2) 食品工业的特点和在国民经济中的地位, 国内外食品工艺概况及发展动向。

#### 2、食品腐败变质与食品加工的类型

主要内容:

- (1) 食品腐败变质的主因及特性
- (2) 防止食品腐败变质的具体措施和食品加工的类型

#### 3、食品干藏

主要内容:

- (1) 食品干藏的基本原理
- (2) 食品干制的基本原理与相关计算。
- (3) 食品干制加工工艺条件的选择
- (4) 食品干制的方法和设备选择
- (5) 干制食品的包装和贮藏

#### 4、食品冷冻保藏

主要内容:

- (1) 食品低温保藏的基本原理。
- (2) 食品冷藏的原理、工艺、对食品品质的影响、工艺参数确定等
- (3) 食品冻藏的原理、工艺、对食品品质的影响、工艺参数确定等

#### 5、食品罐藏

主要内容:

- (1) 罐藏的定义与特点
- (2) 罐藏原理
- (3) 微生物耐热性的表示方法
- (4) 罐藏食品的分类与容器
- (5) 罐藏工艺。
- (6) 罐藏食品的败坏及罐藏容器的腐蚀、变色等

#### 6、食品腌渍保藏

主要内容:

- (1) 腌渍保藏的理论基础
- (2) 食品腌制方法
- (3) 食品腌制工艺参数确定
- (4) 烟熏食品工艺概述

## 7、食品化学保藏

主要内容:

- (1) 化学防腐在食品加工过程中的运用原理
- (2) 化学防腐剂分类与应用
- (2) 主要生物抗菌素的应用
- (3) 主要抗氧化剂在食品加工中的应用原理、常用抗氧化剂的种类及特点

## 8、食品的辐照保藏

主要内容:

- (1) 概述: 冷杀菌的定义、食品辐照杀菌的特点、意义及应用现状
- (2) 食品辐照杀菌的基本原理
- (3) 电离辐照杀菌作用的影响因素
- (4) 辐照在食品保藏中的应用
- (5) 辐照对食品品质的影响

**总分值: 150 分**

**试题形式与结构:** 1. 名词解释; 2. 单项选择题; 3. 填空题; 4. 简答题; 5. 论述题

**参考教材:**

- 1、马长伟. 食品工艺学导论. 中国农业大学出版社, 2002. 08
- 2、夏文水. 食品工艺学 (第 1 版). 中国轻工出版社, 2017. 07
- 3、赵晋府. 食品工艺学. 中国轻工业出版社, 2008