科目代码：F0903 科目名称：食品工艺学

**一、考试要求**

主要考察考生是否掌握了传统保藏技术的原理、主要实施方法及其对食品品质的影响，传统食品保藏技术包括热处理和杀菌、食品冷冻、脱水加工、辐射保藏、腌渍、烟熏和发酵保藏以及化学保藏；同时，考察考生是否具备运用加工与保藏基本理论分析探讨原辅材料选择、保藏、加工、包装、运输等因素对食品质量、货架寿命、营养价值和安全性的影响的能力。

**二、考试内容**

1、食品科学与工程概论：食品的功能与特性，食品工业概况及其发展趋势；

2、食品脱水：食品干藏原理，食品干燥机制，食品干制方法，干制品包装和贮藏；

3、食品热处理与杀菌：热处理原理，热处理技术，热处理与产品质量；

4、食品冷冻：食品低温保藏原理，食品冷却与冷藏，低温气调贮藏，食品冻结与冻藏，冷冻食品包装与贮藏；

5、食品腌渍、发酵和烟熏处理：食品腌渍、发酵、烟熏保藏的原理、方法与应用；

6、食品辐射保藏：辐射基本概念，食品辐照保藏原理，辐照在食品保藏中的应用；

7、食品化学保藏：定义和特点，食品防腐剂及其使用，食品抗氧化剂及其使用；

8、食品加工工艺：各类制品（肉类制品、水产制品、乳制品、果蔬制品、软饮料、糖果巧克力制品、谷物制品）的原料特性与典型加工工艺；

9、食品加工高新技术

**三、题型**

试卷满分为100分，其中：名词解释题占30%，问答题占50%，综述题占20%。

**四、参考教材**

1、《食品工艺学》，夏文水主编，中国轻工业出版社，2007年；

2、《食品工艺学（上、中、下）》，天津轻院无锡轻院合编，中国轻工业出版社，1984年。