**2025年硕士研究生入学考试专业课考试大纲**

|  |  |
| --- | --- |
| **考试科目代码：341** | **考试科目名称：农业知识综合三** |
| **一、考试要求** | |
| 农业知识综合三研究生入学考试是为所招收食品加工与安全专业硕士研究生而实施的具有选拔功能的水平考试。 考查考生对食品加工与安全的基本理论、基本内容、基本特点的掌握程度以及考生运用食品加工与安全的基本理论解决实际生产问题的能力。 | |
| **二、考试内容**  **1.食品加工基础**  食品加工原料、食品加工的物性基础、食品加工的化学基础、食品加工的生物学基础、食品的腐败变质及其控制。  **2、食品加工和保藏技术**  食品的脱水与干制、加热与杀菌、冷藏与冷冻、腌制与熏制、化学保藏、辐照保藏。  **3、各类食品的加工**  乳及乳制品加工、肉制品与蛋制品的加工、果蔬制品的加工、谷物的加工、植物油料的加工、水产品加工。  **4、食品有效成分的高效分离与精制**  超微粉碎与微胶囊技术、超临界萃取技术、膜分离技术、分子蒸馏技术。  **5、食品安全学基础**  食品安全的基本概念、食品安全的本质、食品加工中的危害、国内外食品安全现状、食品安全主要问题和展望。  **6、食品污染与控制**  食品的腐败变质、食品的生物、物理化学污染途径、预防及卫生控制技术。  **7、食品安全管理与法规**  食品安全的本质、食品安全监管体制、内容、原则和类型，食品标准、食品法规及食品安全法。  **8、食品分析与检验技术**  食品分析的原理与技术、食品化成分的预处理与检测方法、食品有害成分的分析检测内容与方法。 | |
| **三、题型结构** | |
| 1、名词解释（共15题，每题2分，共30分）  2、简答题（共10题，每题6分，共60分）  3、综合性答题（共4题，每题15分，共60分） | |
| **四、参考书目** | |
| 1. 《食品卫生学》．纵伟，郑坚强主编．中国轻工业出版社，2019年，第二版；  2. 《食品安全学》．钟耀广主编。化学工业出版社，2020年，第三版；  3．《食品法律法规与标准》．吴澎邓主编．化学工业出版社，2021；  4.《食品工艺学》（第二版），朱蓓薇主编，科学出版社，2022年；  5.《食品工艺学》，夏文水主编，中国轻工业出版社，2017年。 | |