**2025年硕士研究生入学考试初试科目大纲**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **招生学院** | **招生专业代码** | **招生专业名称** | **考试科目代码及名称** |
| 食品科学与工程学院 | 086000  095500 | 生物与医药/食品与营养（专业学位） | 826食品化学 |
| **一、考试内容** | 1.水分：食品中水分的存在状态，水分活度的概念及影响因素，水分吸着等温线，水分活度及分子流动性与食品稳定性。  2.糖类：糖类的理化性质和功能性，非酶褐变，一些重要的低聚糖和多糖的化学性质、功能性和生理作用等。  3.脂类：食品中脂类的分类、理化性质及与食品质量的关系，油脂加工化学等。  4.蛋白质：氨基酸和蛋白质的理化性质，蛋白质的结构、分类和变性，蛋白质的功能性质、营养性及安全性，蛋白质在食品加工和贮藏中的变化及对色香味的影响，食品蛋白质原料特性及新型蛋白质开发。  5.维生素：影响食品中维生素含量的因素，食物中常用维生素的理化性质和功能性。  6.矿质元素：影响食品中矿质元素含量的因素，食物中的矿质元素的理化性质、营养性及安全性等。  7.酶：影响酶催化反应的因素，酶在食品加工及保鲜中的作用，酶与食品质量的关系等。  8.色素和着色剂：食品中原有色素的理化性质和功能性，食品中添加的着色剂。  9.食品风味：食品中呈味物质和风味物质的理化性质、功能性和形成途径等。  10.食品添加剂：食品添加剂的概念及种类，常用非天然的和天然食品添加剂的理化性质和功能。  11.食品中有害成分：食品中内源性及外源性有害成分的种类、理化性及有害性，食品中可能存在的抗营养素种类、理化性质及有害性，加工及贮藏过程中产生的有毒、有害成分等。 | | |
| 二、**参考书目** | 不指定参考书目，考试范围以本考试大纲为准。 | | |