**东北林业大学**

**2025** **年硕士研究生招生考试自命题科目考试大纲**

**初试科目代码：（** **848** **）** **初试科目名称:** **食品营养学**

|  |
| --- |
| 考试内容范围:  一、营养学基础  1. 要求考生掌握能量相关概念及应用。  2. 要求考生掌握蛋白质的营养价值评价方法，蛋白质互补，加工对蛋白质营养价值的影响。  3. 要求考生掌握脂类的营养价值评价方法，必需脂肪酸的概念及生理功能。  4. 要求考生掌握功能性低聚糖的主要生理功能及食物来源。  5. 要求考生掌握维生素的食物来源及缺乏症。  6. 要求考生掌握矿物质的主要生理功能及缺乏症。  二、各类食物的营养价值  1. 要求考生掌握食物的营养价值。  2. 要求考生掌握加工对食物营养价值的影响。  3. 要求考生掌握食品营养强化的基本原则和方法。  三、植物化学物  1. 要求考生掌握酚类化合物生物学作用。  2. 要求考生掌握有机硫化合物生物学作用。  3. 要求考生掌握萜类化合物生物学作用。  四、不同人群的营养  1. 要求考生掌握不同年龄阶段人群的营养需求特点。  2. 要求考生掌握素食和特殊环境人群的合理膳食原则。  五、公共营养  1. 要求考生掌握膳食营养素参考摄入量。  2. 要求考生掌握 2022 版中国居民膳食指南的主要内容和膳食宝塔。  六、营养与慢性病  1. 要求考生掌握肥胖的发生原因及其营养改善措施。  2. 要求考生掌握糖尿病患者的营养供给原则。  3. 要求考生掌握冠心病患者的饮食建议。  4. 要求考生掌握饮食对高血压的影响。 |
| 参考书目：孙远明，《食品营养学》，中国农业大学出版社，第三版 |
| 考试总分：150 分 考试时间：3 小时 考试方式：笔试 |