**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 |