

天津科技大学2006年考研复试专业笔试大纲(食品学院) PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/116/2021\\_2022\\_\\_E5\\_A4\\_A9\\_E6\\_B4\\_A5\\_E7\\_A7\\_91\\_E6\\_c73\\_116748.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/116/2021_2022__E5_A4_A9_E6_B4_A5_E7_A7_91_E6_c73_116748.htm)

专业代码及名称：

营养与食品卫生学，100403（医学）、077703（理学）

复试范围、大纲及基本要求：掌握食品营养及食品安全与卫生学

的相关内容 范围：1. 食源性疾病的危害现状，发生原因 2. 转

基因食品的安全性问题 3. 食品腐败变质的定义？影响食品腐

败变质的因素？ 4. 何谓食物中毒？细菌性食物中毒的特点？

试述可以通过那些途径避免食物中毒事件的发生？ 5. 影响食

品安全的主要兽药种类，危害特点 6. 毒理学安全评价的基本

程序和内容 7. 何谓农药残留？食品中农药残留的来源及控制

食品中农药残留的措施？ 8 试述我国目前食品安全的现状，

并简述在食品安全检测中应用的主要检测技术。 9. 绿色、有

机、无公害食品的概念、生产技术规范。 10. 食品安全控制体

系 HACCP、ISO9000、GMP 的含义、内容及三者间的关系

。 11. 膳食营养素参考摄入量（DRIs）的定义及内容？ 12.

膳食指南内容是什么？ 13. 叙述膳食纤维对憩室病、高血脂症

、糖尿病和结肠癌的保健作用。 14. 膳食脂肪的营养学问题是

什么？ 15. 对食物蛋白质营养评价的方法有那些？ 16. 我国居

民现存主要营养与健康问题和如何调整膳食结构进行预防？

17. 营养学研究的内容是什么？ 18. 营养学研究的进展。 主要

参考书目：（含书名、主编、出版社、出版日期或版次） 1.

食品安全与卫生学，史贤明主编，中国农业出版社，2003.3

2. 食品营养学，刘志皋编著，中国轻工业出版社 专业代码及

名称：微生物与生化药学（医学）100705、（理学）077805

复试范围、大纲及基本要求：一、笔试部分 生物药物分离提取技术的特点与原理；微生物的初级代谢产物与次级代谢产物的相互关系及其代谢调控机制；生化药物的特点；基因工程菌株的培养与发酵技术。二、面试部分 英语：用英语自我介绍，一般对话，专业英语（笔译）；提问：与微生物与生化药理学专业有关的专业基础知识。主要参考书目：（含书名、主编、出版社、出版日期或版次）[1] 吴梧桐主编，生物制药工艺学。北京：中国医药科技出版社，2004 [2] 郭勇主编，生物制药技术。北京：中国轻工业出版社，2000 专业代码及名称：083201 食品科学 复试范围、大纲及基本要求：范围：食品技术原理、食品加工工艺与设备及食品化学。大纲及基本要求：一、食品变败引起食品变败原因，防止或延缓食品变败措施（常用食品保藏的方法及其基本原理）。二、食品技术处理 食品低温、高温、干燥等处理的目的、方法及其与品质的关系，食品在技术处理中的变化及其与品质的关系。三、食品的化学组成 食品的化学成分、加工特性及其与食品品质的关系：果蔬的化学成分与变色，防止或减轻变色的措施；肌肉中主要蛋白质及其在加工中的变化与肉制品的品质；面筋蛋白与面团及其对制成品品质的影响 四、软饮料工艺 软饮料生产用水的要求、水处理方法及与工作原理（重点：膜处理方法）；几种主要饮料（碳酸饮料、浑浊型和澄清型饮料）的基本生产工艺、技术要点与解决的措施、应该配备的共性设备和个性设备。五、乳与乳制品工艺 牛乳的化学组成、性质与产品种类；牛乳在加工中经受的热加工的类别及其作用；在热处理中牛乳主要组分发生的变化；正确进行热加工以提高产品质量的方法。六、食品科学与食品工业

食品科学研究现状与展望；食品科学研究在食品工业中发挥的作用。主要参考书目：（含书名、主编、出版社、出版日期或版次）《食品技术原理》赵晋府 中国轻工业出版社 2002.7 《食品工艺学》赵晋府 中国轻工业出版社 1999.5 《食品化学》刘邻渭 中国农业出版社 专业代码及名称：农产品加工及贮藏工程（097203）复试范围、大纲及基本要求：一、农产品加工、贮藏的主要方法、原理（果蔬呼吸类型、乙烯循环、乙烯对果蔬成熟及贮藏的影响、T.T.T.概念、P.P.P.概念、最大冰晶生成带、速冻及缓冻过程中冰晶生成特点的差异）。二、微生物与农产品加工、贮藏的关系（原理、方法）。三、食品添加剂在农产品加工、贮藏中的应用。四、食品化学知识在农产品加工、贮藏中的应用（蛋白质变性、水的存在形式、脂肪氧化与水解、美拉德反应等）。五、保健食品的定义、种类、研究方法、主要功能因子及其与农产品加工的关系。六、农产品加工、贮藏高新技术。七、农产品加工对食品营养素的影响，营养素与人体健康的关系，食品的消化与吸收，营养与能量，营养与膳食，营养与疾病，食品的营养强化与营养保健。八、农产品加工贮藏过程中污染的三大方面（生物污染、化学污染、物理污染）。九、食品科技文献检索方法、科研方法及过程。十、专业外语。主要参考书目：（含书名、主编、出版社、出版日期或版次）1、王璋，等．食品化学．北京：中国轻工业出版社，1999 2、江汉湖．食品微生物学．北京：中国农业出版社，2002 3、赵晋府．食品技术原理．北京：中国轻工业出版社，2002 4、赵晋府．食品工艺学．北京：中国轻工业出版社，1999 5、郑建仙．功能性食品．北京：中国轻工业出版社，1999 6、史贤明．食品安全与

卫生学 . 北京 : 中国农业出版社 ,2003 7、 刘志皋 . 食品营养学 ( 第二版 ) . 北京 : 中国轻工业出版社 ,2004 专业代码及名称 : 制糖工程 ( 082202 ) 复试范围、 大纲及基本要求 : 一、 糖的纯化方法及生产中造成环境污染的因素。 二、 功能性糖的种类、 生物功能及其应用。 三、 微生物、 酶与糖类生产的关系 ( 原理、 方法 ) 。 四、 食品化学知识与糖类生产、 应用的关系。 五、 保健食品的定义、 种类及其与功能性糖的关系。 六、 糖的营养学功能。 七、 淀粉的深加工利用。 八、 科技文献检索方法、 科研方法及过程。 九、 专业外语。 主要参考书目 : ( 含书名、 主编、 出版社、 出版日期或版次 ) 一、 陈惠黎,等 . 糖复合物的结构和功能 . 上海 : 上海医科大学出版社 ,1997 二、 张树政,等译 . 糖生物学基础 . 北京 : 科学出版社 ,2003 三、 赵晋府 , 食品技术原理 . 北京 : 中国轻工业出版社 ,2002 四、 郑建仙 , 功能性食品 . 北京 : 中国轻工业出版社 ,1999 五、 刘志皋 , 食品营养学 ( 第二版 ) . 北京 : 中国轻工业出版社 ,2004 六、 江汉湖 , 食品微生物学 . 北京 : 中国农业出版社 ,2002 七、 王璋,等 . 食品化学 . 北京 : 中国轻工业出版社 ,1999 100Test 下载频道开通 , 各类考试题目直接下载。 详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)