

中国食品发酵工业研究院2008研究生招生简章 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/266/2021\\_2022\\_\\_E4\\_B8\\_AD\\_E5\\_9B\\_BD\\_E9\\_A3\\_9F\\_E5\\_c73\\_266310.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/266/2021_2022__E4_B8_AD_E5_9B_BD_E9_A3_9F_E5_c73_266310.htm)

中国食品发酵工业研究院成立于1955年，是国内食品和发酵行业中历史最久、规模最大，专业配套齐全的综合性的研究机构。我所技术实力雄厚，装备水平先进，拥有数十位在行业中享有盛誉的国家级专家和学术带头人，一大批素质较高，经验丰富的高、中级技术骨干。十多年期间，我所共培养了37名硕士研究生。中国食品发酵工业研究院经国务院批准，于1999年7月1日改制为中央直属大型科技型企业，是国家经贸委管理的10个国家局所属的242个科研院所中改制为12个大型科技企业之一，这为我院的建设和发展开创了一个新局面。食品工业是我国国民经济的重要产业之一，对国家经济的运行和发展有着重大的影响。发酵工程研究主要涉及采用微生物工程、酶工程、细胞工程和基因工程等生物技术进行领域内的基础研究、关键技术攻关及新产品的开发。现代食品加工新技术及食品功能因子的研究主要涉及采用膜分离技术、超临界萃取技术、微波技术、超微粉碎技术、食品重组技术等高新技术在传统食品产业中的应用。人才是行业技术进步的关键。高素质的专业人才为行业发展起到了巨大的支撑作用。我院研究生课题设置从食品行业的关键性、前瞻性、共性基础研究出发，以实现关键技术的自主知识产权，提升我国食品工业的整体技术水平。培养目标：通过两年半的定向培养，使其成为发酵工程或食品科学专业领域内具有坚实理论知识和专业知识，全面发展的技术人才。我院坚持“择优录取，宁缺毋滥

”的招生原则，工作中秉公办事，对考生负责，绝不搞“内定”。如果考生成绩普遍优秀，我所可适当扩大招生名额。凡需了解有关事项的信函和来访，我们将给予热情、及时地答复。单位代码：83705 单位名称：中国食品发酵工业研究院 联系人：冯军建 联系电话：01064666558 通信地址：北京市朝阳区霄云路32号 邮政编码：100027 院系所、专业、研究方向 导师招生人数 考试科目 备注 000不区分院系所 082203 发酵工程 99 01 工业微生物资源研究与利用 101 政治 201 英语 302 数学(二) 801 生物化学 02 高新技术在传统食品工业中的应用 03 食品安全技术的研究与开发 04 食品新资源的研究与开发 考试科目参考书名 出版社 作者 801 生物化学 《生物化学》第三版 高等教育出版社 王镜岩 《生物化学》 中国轻工业出版社 魏述众 《现代生物化学》 化学工业出版社 余自然、黄熙泰

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)