

工程硕士专业学位之食品工程领域简介 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/64/2021\\_2022\\_\\_E5\\_B7\\_A5\\_E7\\_A8\\_8B\\_E7\\_A1\\_95\\_E5\\_c41\\_64662.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/64/2021_2022__E5_B7_A5_E7_A8_8B_E7_A1_95_E5_c41_64662.htm) 食品工程领域简介（代码430132）摘要：食品工程是粮食、油料加工，食品制造和

饮料制造等工程技术领域的总称。其工程硕士学位授权单位培养从事食品生物技术、食品化学及应用、食品加工与保藏、食品检测与分析、食品分离与重组、粮食与油脂加工、水产品加工、畜产品加工、果蔬加工、食品机械与包装、功能性食品的理论研究和技术开发的高级工程技术人才。研修的主要课程有：政治理论课、外语课、食品酶学、食品科学研究方法学、微生物学、生化工程与设备、水处理工程、食品分离与重组、食品物性学、食品风味化学、食品添加剂化学、食品包装技术、食品波谱学、功能性食品、食品科学研究的新进展、食品工业管理学等。

一、概述 本领域涉及食品加工、食品制造、饮料制造和烟草等行业。食品工业的发展不仅有力促进农副牧业资源的优化和发展，而且在为不同人群提供各种各样的安全、营养、方便的食品，改善国民的摄入营养水平，保证身体健康，稳定社会方面发挥着愈来愈重要的作用。随着生活水平的提高，人们对食品的安全与卫生、营养与健康、花式与品种更为关注，无疑给食品科技人员提出了更高的要求。采用新技术、新工艺是解决人口增长，食物资源短缺，充分和可持续利用自然资源，生产优质、多品种、价廉食品的关键。本学科领域必须将食品工程领域的理论与技术问题与物理、化学、生物技术、微生物学、农业工程、化学工程、轻工技术与工程、计算机与自动控制、管理

学与系统工程学等工程技术紧密结合，尤其应加强食品生物技术的开发、应用研究，各种工程技术与信息技术在食品工业应用的研究，新材料、新工艺、新技术、新设备、新产品的开发应用研究，以便改造传统的食品工业，充分发掘利用有限的自然资源，降低生产成本，提高经济效益。本领域与化学工程、轻工技术与工程、生物工程、计算机技术、控制工程、环境工程、农业工程、材料工程、机械工程等工程领域密切相关。

二、培养目标 培养适应社会主义建设，具有较坚实的食品科学与工程基础理论和宽广的专业知识，对食品工程技术的国内外现状和发展趋势有较全面的了解；具有创新意识，能运用先进技术、方法解决食品工程领域问题，能独立担负食品工程领域的技术革新、科技开发和管理工作的，全面发展的高级工程技术人才。

三、领域范围 领域主要的研究方向有：食品生物技术、食品化学及应用、食品加工与保藏、食品分析与检测、食品分离与重组、粮食与油脂加工、水产品加工、畜产品加工、果蔬加工、食品机械与包装技术、食品工厂质量管理体系、功能性食品开发。

四、课程设置

基础课：自然辩证法、科学社会主义理论、外语、计算机技术及应用等。技术基础：食品酶学、食品科学研究方法学、水处理工程、微生物学、生物化学工程与设备、环境工程导论、管理学原理、经济学原理等。专业课：食品分离重组技术、工程化食品、食品物性学、食品风味化学、食品添加剂化学、食品波谱学、功能性食品、食品加工机械及设备、食品包装技术、食品科学与进展、食品保鲜及冷藏技术等。

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)