

【初试】2026 年 东北林业大学 341 农业知识综合三(食品方向)考研精品资料

说明：本套资料由高分研究生潜心整理编写，高清电子版支持打印，考研推荐资料。

一、重点名校考研真题汇编及考研大纲**1. 附赠重点名校：农业知识综合三(食品方向)2012-2024 年考研真题汇编(暂无答案)**

说明：赠送重点名校考研真题汇编，因不同院校真题相似性极高，甚至部分考题完全相同，建议考生备考过程中认真研究其他院校的考研真题。

2. 东北林业大学 341 农业知识综合三考研大纲**①2025 年东北林业大学 341 农业知识综合三考研大纲。**

说明：考研大纲给出了考试范围及考试内容，是考研出题的重要依据，同时也是分清重难点进行针对性复习的推荐资料，本项为免费提供。

二、2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三考研资料**3. 《食品工艺学》考研相关资料****(1) 《食品工艺学》[笔记+提纲]****①东北林业大学 341 农业知识综合三之《食品工艺学》考研复习笔记。**

说明：本书重点复习笔记，条理清晰，重难点突出，提高复习效率，基础强化阶段必备资料。

②东北林业大学 341 农业知识综合三之《食品工艺学》复习提纲。

说明：该科目复习重难点提纲，提炼出重难点，有的放矢，提高复习针对性。

(2) 《食品工艺学》考研核心题库(含答案)**①东北林业大学 341 农业知识综合三之《食品工艺学》考研核心题库精编。**

说明：本题库涵盖了该考研科目常考题型及重点题型，根据历年考研大纲要求，结合考研真题进行的分类汇编并给出了详细答案，针对性强，是考研复习推荐资料。

(3) 《食品工艺学》考研题库[仿真+强化+冲刺]**①2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三之食品工艺学考研专业课五套仿真模拟题。**

说明：严格按照本科目最新专业课真题题型和难度出题，共五套全仿真模拟试题含答案解析。

②2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三之食品工艺学考研强化五套模拟题及详细答案解析。

说明：专业课强化检测使用。共五套强化模拟题，均含有详细答案解析，考研强化复习推荐。

③2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三之食品工艺学考研冲刺五套模拟题及详细答案解析。

说明：专业课冲刺检测使用。共五套冲刺预测试题，均有详细答案解析，最后冲刺推荐资料。

4. 《食品安全与卫生学》考研相关资料**(1) 《食品安全与卫生学》[笔记+提纲]****①东北林业大学 341 农业知识综合三之《食品安全与卫生学》考研复习笔记。**

说明：本书重点复习笔记，条理清晰，重难点突出，提高复习效率，基础强化阶段必备资料。

②东北林业大学 341 农业知识综合三之《食品安全与卫生学》复习提纲。

说明：该科目复习重难点提纲，提炼出重难点，有的放矢，提高复习针对性。

(2)《食品安全与卫生学》考研核心题库(含答案)

①东北林业大学 341 农业知识综合三之《食品安全与卫生学》考研核心题库精编。

说明：本题库涵盖了该考研科目常考题型及重点题型，根据历年考研大纲要求，结合考研真题进行的分类汇编并给出了详细答案，针对性强，是考研复习推荐资料。

(3)《食品安全与卫生学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三之食品安全与卫生学考研专业课五套仿真模拟题。

说明：严格按照本科目最新专业课真题题型和难度出题，共五套全仿真模拟试题含答案解析。

②2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三之食品安全与卫生学考研强化五套模拟题及详细答案解析。

说明：专业课强化检测使用。共五套强化模拟题，均含有详细答案解析，考研强化复习推荐。

③2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三之食品安全与卫生学考研冲刺五套模拟题及详细答案解析。

说明：专业课冲刺检测使用。共五套冲刺预测试题，均有详细答案解析，最后冲刺推荐资料。

三、电子版资料全国统一零售价

本套考研资料包含以上一、二部分(不含教材)，全国统一零售价：[¥]

四、2026 年研究生入学考试指定/推荐参考书目(资料不包括教材)

东北林业大学 341 农业知识综合三(食品方向)考研初试参考书

刘雄、曾凡坤主编，《食品工艺学》，科学出版社

史贤明主编，《食品安全与卫生学》，中国农业出版社

五、本套考研资料适用学院

生命科学学院

六、本专业一对一辅导(资料不包含，需另付费)

提供本专业高分学长一对一辅导及答疑服务，需另付费，具体辅导内容计划、课时、辅导方式、收费标准等详情请咨询机构或商家。

七、本专业报录数据分析报告(资料不包含，需另付费)

提供本专业近年报考录取数据及调剂分析报告，需另付费，报录数据包括：

①报录数据-本专业招生计划、院校分数线、录取情况分析 & 详细录取名单；

②调剂去向-报考本专业未被录取的考生调剂去向院校及详细名单。

版权声明

编写组依法对本书享有专有著作权，同时我们尊重知识产权，对本电子书部分内容参考和引用的市面上已出版或发行图书及来自互联网等资料的文字、图片、表格数据等资料，均要求注明作者和来源。但由于各种原因，如资料引用时未能联系上作者或者无法确认内容来源等，因而有部分未注明作者或来源，在此对原作者或权利人表示感谢。若使用过程中对本书有任何异议请直接联系我们，我们会在第一时间与您沟通处理。

因编撰此电子书属于首次，加之作者水平和时间所限，书中错漏之处在所难免，恳切希望广大考生读者批评指正。

目录

封面.....	1
目录.....	5
东北林业大学 341 农业知识综合三(食品方向)考研大纲.....	10
2025 年东北林业大学 341 农业知识综合三(食品方向)考研大纲.....	10
2026 年东北林业大学 341 农业知识综合三(食品方向)考研核心笔记.....	12
《食品工艺学》考研核心笔记	12
第 1 章 绪论	12
考研提纲及考试要求	12
考研核心笔记.....	12
第 2 章 脱水食品加工	21
考研提纲及考试要求	21
考研核心笔记.....	21
第 3 章 食品冷冻加工	53
考研提纲及考试要求	53
考研核心笔记.....	53
第 4 章 食品罐藏加工	80
考研提纲及考试要求	80
考研核心笔记.....	80
第 5 章 食品腌制与烟熏加工	120
考研提纲及考试要求	120
考研核心笔记.....	120
第 6 章 发酵食品加工	142
考研提纲及考试要求	142
考研核心笔记.....	142
第 7 章 膨化食品加工	167
考研提纲及考试要求	167
考研核心笔记.....	167
《食品安全与卫生学》考研核心笔记	185
第 1 章 食品的腐败变质	185
考研提纲及考试要求	185
考研核心笔记.....	185
第 2 章 细菌性食物中毒	188
考研提纲及考试要求	188
考研核心笔记.....	188
第 3 章 食品中的真菌毒素	199

考研提纲及考试要求	199
考研核心笔记	199
第 4 章 食品传播的病毒	206
考研提纲及考试要求	206
考研核心笔记	206
第 5 章 食品传播的寄生虫与害虫	210
考研提纲及考试要求	210
考研核心笔记	210
第 6 章 转基因食品的安全性	217
考研提纲及考试要求	217
考研核心笔记	217
第 7 章 环境污染物与食品安全	230
考研提纲及考试要求	230
考研核心笔记	230
第 8 章 兽药及其他化学控制物质与食品安全	236
考研提纲及考试要求	236
考研核心笔记	236
第 9 章 食品中农药残留	241
考研提纲及考试要求	241
考研核心笔记	241
第 10 章 动植物中的天然有毒物质	249
考研提纲及考试要求	249
考研核心笔记	249
第 11 章 食品添加剂的安全与卫生	254
考研提纲及考试要求	254
考研核心笔记	254
第 12 章 辐照食品的安全与卫生	264
考研提纲及考试要求	264
考研核心笔记	264
第 13 章 食品加工过程中的安全与卫生	267
考研提纲及考试要求	267
考研核心笔记	267
第 14 章 植物性食品的安全与卫生	271
考研提纲及考试要求	271
考研核心笔记	271
第 15 章 动物性食品安全与卫生	276
考研提纲及考试要求	276
考研核心笔记	276
第 16 章 食品安全性评价	281
考研提纲及考试要求	281