

【初试】2026 年 云南农业大学 808 食品加工工艺学之畜产食品工艺学考研精品资料

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、考研大纲**1. 云南农业大学 808 食品加工工艺学考研大纲**

①2025 年云南农业大学 808 食品加工工艺学考研大纲。

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 年云南农业大学 808 食品加工工艺学考研资料**2. 《畜产食品工艺学》考研相关资料****(1) 《畜产食品工艺学》[笔记+提纲]**

①2026 年云南农业大学 808 食品加工工艺学之《畜产食品工艺学》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。

②2026 年云南农业大学 808 食品加工工艺学之《畜产食品工艺学》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。

三、资料全国统一零售价

本套考研资料包含以上部分(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)

云南农业大学 808 食品加工工艺学考研初试参考书

1. 《果蔬加工工艺学》(第 2 版)，孟宪军、乔旭光主编，中国轻工业出版社，2022 年
2. 《畜产食品工艺学》(第 3 版)，蒋爱民、张兰威、周俭主编，中国农业出版社，2019 年

五、本套考研资料适用院系

食品科学技术学院

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.....	4
云南农业大学 808 食品加工工艺学考研大纲	7
2025 年云南农业大学 808 食品加工工艺学考研大纲.....	7
2026 年云南农业大学 808 食品加工工艺学考研核心笔记	8
《畜产食品工艺学》考研核心笔记	8
第 1 章 肉用畜禽的种类及品种	8
考研提纲及考试要求	8
考研核心笔记	8
第 2 章 肉的组成及特性	20
考研提纲及考试要求	20
考研核心笔记	20
第 3 章 畜禽的屠宰及分割	27
考研提纲及考试要求	27
考研核心笔记	27
第 4 章 肉的低温贮藏与保鲜	34
考研提纲及考试要求	34
考研核心笔记	34
第 5 章 腌腊肉制品	43
考研提纲及考试要求	43
考研核心笔记	43
第 6 章 西式火腿和灌肠	49
考研提纲及考试要求	49
考研核心笔记	49
第 7 章 发酵肉制品	62
考研提纲及考试要求	62
考研核心笔记	62
第 8 章 酱卤制品及肉类罐藏制品	73
考研提纲及考试要求	73
考研核心笔记	73
第 9 章 干肉制品	77
考研提纲及考试要求	77
考研核心笔记	77
第 10 章 乳畜品种	80
考研提纲及考试要求	80
考研核心笔记	80

第 11 章 乳的成分及性质	82
考研提纲及考试要求	82
考研核心笔记	82
第 12 章 鲜乳的标准、检验及预处理	94
考研提纲及考试要求	94
考研核心笔记	94
第 13 章 液体乳	117
考研提纲及考试要求	117
考研核心笔记	117
第 14 章 发酵乳制品	124
考研提纲及考试要求	124
考研核心笔记	124
第 15 章 奶酪	129
考研提纲及考试要求	129
考研核心笔记	129
第 16 章 乳粉	136
考研提纲及考试要求	136
考研核心笔记	136
第 17 章 功能性乳制品	147
考研提纲及考试要求	147
考研核心笔记	147
第 18 章 其他乳制品	153
考研提纲及考试要求	153
考研核心笔记	153
第 19 章 乳及乳制品生产过程中的质量安全控制	161
考研提纲及考试要求	161
考研核心笔记	161
第 20 章 主要蛋禽种类	169
考研提纲及考试要求	169
考研核心笔记	169
第 21 章 禽蛋的组成、理化特性及加工特性	172
考研提纲及考试要求	172
考研核心笔记	172
第 22 章 禽蛋的分级和贮藏保鲜	179
考研提纲及考试要求	179
考研核心笔记	179
第 23 章 湿蛋制品	191
考研提纲及考试要求	191
考研核心笔记	191
第 24 章 腌制蛋	196

考研提纲及考试要求	196
考研核心笔记	196
第 25 章 禽蛋功能性成分提取与利用	200
考研提纲及考试要求	200
考研核心笔记	200
2026 年云南农业大学 808 食品加工工艺学考研复习提纲	212
《畜产食品工艺学》考研复习提纲	212

云南农业大学 808 食品加工工艺学考研大纲

2025 年云南农业大学 808 食品加工工艺学考研大纲

国内外园艺产品和畜产品加工现状、发展趋势，关键领域 及存在问题；园艺产品加工保藏的基本原理；果蔬加工原料的选择和处理；果蔬罐头、糖制品、腌制品、干制品、速冻制品、果蔬汁、果酒、果醋、鲜切果蔬等产品的加工工艺及关键技术；园艺产品及副产物的综合利用。畜产品 加工的相关概念；肉用、乳用、蛋用畜禽品种、畜禽屠宰 与分割，贮藏和保鲜；肉、乳、蛋的成分及性质，肉制品、乳制品、蛋制品的种类、加工与质量安全控制技术；功能性畜产品的开发应用。

2026 年云南农业大学 808 食品加工工艺学考研核心笔记

《畜产食品工艺学》考研核心笔记

第 1 章 肉用畜禽的种类及品种

考研提纲及考试要求

考点：猪的经济类型（脂用型、肉用型和兼用型）

考点：肉用绵羊品种

考点：肉用山羊品种

考点：肉用鸡品种

考点：其它肉禽类

考研核心笔记

【核心笔记】猪

1. 猪的经济类型（脂用型、肉用型和兼用型）

（1）脂用型

脂肪占胴体 55%~60%，瘦肉 30%~37%

体型呈方砖型

典型代表：广西陆川猪、老式巴克夏猪

（2）瘦肉型

“瘦肉占胴体的 55%~60%，脂肪占 30%

外型呈流线型

体长比胸围长 15~20 厘米

典型品种：

金华两头乌猪，国外大约克夏猪、长白猪、汉普夏猪.....

（3）兼用型

胴体中瘦肉占 50% 左右

体型中等

生产性能介于前两类型之间

品种

国外猪种：中约克夏为典型代表....

我国如大多数地方猪种

2. 猪的品种

根据来源，在我国的猪种可分为：

（1）地方品种

①东北民猪

原产于东北和华北部分地区·

全身被毛黑色·

成年公猪体重 200kg 左右·

成年母猪体重 148kg 左右·

10 月龄肉猪体重 136kg 左右