

【初试】2026 年 佛山大学 821 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、重点名校真题汇编及考研大纲

1. 附赠重点名校：食品工艺学 2010-2016、2018-2022 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. 佛山大学 821 食品工艺学考研大纲

①2025 年佛山大学 821 食品工艺学考研大纲。

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 年佛山大学 821 食品工艺学考研资料

3. 《食品工艺学》考研相关资料

(1) 《食品工艺学》[笔记+提纲]

①佛山大学 821 食品工艺学之《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，基础强化阶段推荐资料。

②佛山大学 821 食品工艺学之《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佛山大学 821 食品工艺学考研核心题库之《食品工艺学》名词解释精编。

②佛山大学 821 食品工艺学考研核心题库之《食品工艺学》填空题精编。

③佛山大学 821 食品工艺学考研核心题库之《食品工艺学》简答题精编。

④佛山大学 821 食品工艺学考研核心题库之《食品工艺学》论述题精编。

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 年佛山大学 821 食品工艺学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 年佛山大学 821 食品工艺学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 年佛山大学 821 食品工艺学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. 《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]

①佛山大学 821 食品工艺学之《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，基础强化阶段推荐资料。

②佛山大学 821 食品工艺学之《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、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)

佛山大学 821 食品工艺学考研初试参考书

- [1] 夏文水. 食品工艺学[M]. 北京：中国轻工业出版社. 2017.
- [2] 蒋爱民, 张兰威, 周俭. 畜产食品工艺学(第 3 版)[M]. 北京：中国农业出版社, 2019.
- [3] 蒲彪, 胡小松. 饮料工艺学(第 3 版)[M]. 北京：中国农业大学出版社, 2016.
- [4] 李里特, 江正强. 焙烤食品工艺学(第 3 版)[M]. 北京：中国轻工业出版社, 2019.

五、本套考研资料适用学院及考试题型

食品科学与工程学院

名词解释，约 16%；

填空题，约 18%；

简答题，约 43%；

计算题，约 10%；

论述和分析题，约 13%。

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
佛山大学 821 食品工艺学考研大纲.....	9
2025 年佛山大学 821 食品工艺学考研大纲	9
2026 年佛山大学 821 食品工艺学考研核心笔记.....	11
《食品工艺学》考研核心笔记	11
《畜产食品工艺学》考研核心笔记.....	71
第 1 章 肉用畜禽的种类及品种.....	71
考研提纲及考试要求.....	71
考研核心笔记.....	71
第 2 章 肉的组成及特性.....	83
考研提纲及考试要求.....	83
考研核心笔记.....	83
第 3 章 畜禽的屠宰及分割.....	90
考研提纲及考试要求.....	90
考研核心笔记.....	90
第 4 章 肉的低温贮藏与保鲜.....	97
考研提纲及考试要求.....	97
考研核心笔记.....	97
第 5 章 腌腊肉制品.....	106
考研提纲及考试要求.....	106
考研核心笔记.....	106
第 6 章 西式火腿和灌肠.....	112
考研提纲及考试要求.....	112
考研核心笔记.....	112
第 7 章 发酵肉制品.....	125
考研提纲及考试要求.....	125
考研核心笔记.....	125
第 8 章 酱卤制品及肉类罐藏制品.....	136
考研提纲及考试要求.....	136
考研核心笔记.....	136
第 9 章 干肉制品.....	140
考研提纲及考试要求.....	140
考研核心笔记.....	140
第 10 章 乳畜品种.....	143
考研提纲及考试要求.....	143

考研核心笔记.....	143
第 11 章 乳的成分及性质	145
考研提纲及考试要求	145
考研核心笔记.....	145
第 12 章 鲜乳的标准、检验及预处理	157
考研提纲及考试要求	157
考研核心笔记.....	157
第 13 章 液体乳	180
考研提纲及考试要求	180
考研核心笔记.....	180
第 14 章 发酵乳制品	187
考研提纲及考试要求	187
考研核心笔记.....	187
第 15 章 奶酪	192
考研提纲及考试要求	192
考研核心笔记.....	192
第 16 章 乳粉	199
考研提纲及考试要求	199
考研核心笔记.....	199
第 17 章 功能性乳制品	210
考研提纲及考试要求	210
考研核心笔记.....	210
第 18 章 其他乳制品	216
考研提纲及考试要求	216
考研核心笔记.....	216
第 19 章 乳及乳制品生产过程中的质量控制	224
考研提纲及考试要求	224
考研核心笔记.....	224
第 20 章 主要蛋禽种类	232
考研提纲及考试要求	232
考研核心笔记.....	232
第 21 章 禽蛋的组成、理化特性及加工特性	235
考研提纲及考试要求	235
考研核心笔记.....	235
第 22 章 禽蛋的分级和贮藏保鲜	242
考研提纲及考试要求	242
考研核心笔记.....	242
第 23 章 湿蛋制品	254
考研提纲及考试要求	254
考研核心笔记.....	254