

【初试】2026 年 华中农业大学 878 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、华中农业大学 878 食品工艺学考研真题汇编及考研大纲

1. 华中农业大学 878 食品工艺学 2010-2018 年考研真题，暂无答案。

说明：分析历年考研真题可以把握出题脉络，了解考题难度、风格，侧重点等，为考研复习指明方向。

2. 华中农业大学 878 食品工艺学考研大纲

①2025 年华中农业大学 878 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 年华中农业大学 878 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]

①2026 年华中农业大学 878 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。

②2026 年华中农业大学 878 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。

4. 华中农业大学 878 食品工艺学考研核心题库(含答案)

①2026 年华中农业大学 878 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。

5. 华中农业大学 878 食品工艺学考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年华中农业大学 878 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 年华中农业大学 878 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，考研强化复习必备。

③2026 年华中农业大学 878 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，最后冲刺必备资料。

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)

华中农业大学 878 食品工艺学考研初试参考书

夏文水，食品工艺学，中国轻工业出版社，2017

朱蓓薇，张敏，食品工艺学(第二版)，科学出版社，2020

陈野，食品工艺学(第三版)，中国轻工业出版社，2017

孟宪军, 乔旭光, 果蔬加工工艺学(第二版), 中国轻工业出版社, 2020

李里特, 江正强, 焙烤食品工艺学(第三版), 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

食品科学技术学院

(1) 名词解释 (2) 单项选择题 (3) 填空题 (4) 判断题 (5) 简单题 (6) 论述题

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
华中农业大学 878 食品工艺学历年真题汇编	6
华中农业大学 878 食品工艺学 2018 年考研真题（暂无答案）	6
华中农业大学 878 食品工艺学 2017 年考研真题（暂无答案）	8
华中农业大学 878 食品工艺学 2016 年考研真题（暂无答案）	13
华中农业大学 878 食品工艺学 2015 年考研真题（暂无答案）	17
华中农业大学 878 食品工艺学 2014 年考研真题（暂无答案）	25
华中农业大学 878 食品工艺学 2013 年考研真题（暂无答案）	31
华中农业大学 878 食品工艺学 2012 年考研真题（暂无答案）	33
华中农业大学 878 食品工艺学 2011 年考研真题（暂无答案）	37
华中农业大学 878 食品工艺学 2010 年考研真题（暂无答案）	40
华中农业大学 878 食品工艺学考研大纲.....	42
2025 年华中农业大学 878 食品工艺学考研大纲.....	42
2026 年华中农业大学 878 食品工艺学考研核心笔记	43
《食品工艺学》考研核心笔记	43
2026 年华中农业大学 878 食品工艺学考研复习提纲	102
《食品工艺学》考研复习提纲	102
2026 年华中农业大学 878 食品工艺学考研核心题库	109
《食品工艺学》考研核心题库之选择题精编.....	109
《食品工艺学》考研核心题库之填空题精编.....	121
《食品工艺学》考研核心题库之判断题精编.....	126
《食品工艺学》考研核心题库之名词解释精编.....	130
《食品工艺学》考研核心题库之简答题精编.....	136
《食品工艺学》考研核心题库之论述题精编.....	152
2026 年华中农业大学 878 食品工艺学考研题库[仿真+强化+冲刺]	163
华中农业大学 878 食品工艺学考研仿真五套模拟题.....	163
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	163
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	168
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	173
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	179
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	184
华中农业大学 878 食品工艺学考研强化五套模拟题.....	189
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	189

2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	195
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	200
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	206
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	211
华中农业大学 878 食品工艺学考研冲刺五套模拟题	216
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	216
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	221
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	228
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	233
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	238

华中农业大学 878 食品工艺学历年真题汇编

华中农业大学 878 食品工艺学 2018 年考研真题（暂无答案）

华中农业大学 2018 年硕士研究生入学考试

试 题 纸

科目代码及名称：903 食品工艺学

第 1 页 共 2 页

注意：所有答案必须写在答题本上，不得写在试题纸上，否则无效。

一、名词解释（共 30 分，每题 3 分）

- | | | |
|----------|----------|-----------|
| 1、热力致死时间 | 2、面包的老化 | 3、减压冷却 |
| 4、蜜制 | 5、恒率干燥阶段 | 6、最大冰晶生成带 |
| 7、返砂 | 8、平衡水分 | 9、面粉的成熟 |
| 10、平盖酸坏 | | |

二、单项选择题（共 20 分，每题 2 分）

- 1、淀粉在焙烤食品中的作用有多种，以下表述不正确的是_____。
A. 面团形成时调节面筋胀润度 B. 影响烘焙时的吸水量
C. 加入淀粉降低酥性面团的面筋含量 D. 加入淀粉增加韧性面团的弹性
- 2、下列冷却方式中干耗最大的是_____。
A、冷水冷却 B、碎冰冷却 C、冷海水冷却 D、真空冷却
- 3、面团发酵时最先被利用的糖类是_____。
A、麦芽糖 B、果糖 C、葡萄糖 D、蔗糖
- 4、下列食品出现的现象属于冷害导致的是_____。
A、鸡蛋冷藏一段时间后蛋白质趋于碱性化
B、香蕉冷藏一段时间后表皮发黑
C、牛肉冷藏一段时间后肉质僵硬
D、食品冷藏一段时间后重量减轻
- 5、在皮蛋制作中起到调节碱液渗入蛋内的物质是_____。
A、氯化锌 B、草木灰 C、茶叶 D、食盐
- 6、干燥过程中不能被除去的水分是_____。
A、自由水 B、化合水 C、游离水 D、结合水
- 7、对于多孔性食品而言，与其导热系数关系最大的是_____。
A、空隙度 B、对流介质 C、食品面积 D、食品形状
- 8、肉类的冷却方法主要采用的是_____。
A、冷风冷却 B、冷水冷却 C、碎冰冷却 D、真空冷却
- 9、软包装梅菜扣肉罐头杀菌过程中需添加反压，添加反压时间是_____。
A、杀菌锅升温阶段 B、杀菌锅恒温阶段
C、杀菌锅降温阶段 D、整个杀菌阶段
- 10、苹果沙司罐头在加热过程中其传热方式是_____。
A、对流 B、传导 C、先传导后对流 D、先对流后传导