

【初试】2026 年 塔里木大学 818 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、重点名校考研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：本科目没有收集到历年考研真题，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. 塔里木大学 818 食品工艺学考研大纲**①2025 年塔里木大学 818 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 年塔里木大学 818 食品工艺学考研资料**3. 《食品工艺学》考研资料****(1) 《食品工艺学》考研资料[笔记+提纲]****①塔里木大学 818 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塔里木大学 818 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)**①2026 年塔里木大学 818 食品工艺学之《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》考研资料考研题库[仿真+强化+冲刺]**①2026 年塔里木大学 818 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 年塔里木大学 818 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，考研强化复习必备。

③2026 年塔里木大学 818 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)**塔里木大学 818 食品工艺学考研初试参考书**

《食品工艺学》夏文水主编，中国轻工业出版社，2023 年第一版

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

(1) 名词解释；(2) 填空题；(3) 单项选择题；(4) 简答题；(5) 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
塔里木大学 818 食品工艺学考研大纲	6
2025 年塔里木大学 818 食品工艺学考研大纲.....	6
2026 年塔里木大学 818 食品工艺学考研核心笔记	8
《食品工艺学》考研核心笔记	8
2026 年塔里木大学 818 食品工艺学考研复习提纲	67
《食品工艺学》考研复习提纲	67
2026 年塔里木大学 818 食品工艺学考研核心题库	74
《食品工艺学》考研核心题库之单项选择题精编.....	74
《食品工艺学》考研核心题库之填空题精编	86
《食品工艺学》考研核心题库之名词解释精编	91
《食品工艺学》考研核心题库之简答题精编	97
《食品工艺学》考研核心题库之论述题精编	113
2026 年塔里木大学 818 食品工艺学考研题库[仿真+强化+冲刺]	124
塔里木大学 818 食品工艺学考研仿真五套模拟题	124
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	124
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	130
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	136
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	141
2026 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	146
塔里木大学 818 食品工艺学考研强化五套模拟题	151
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	151
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	156
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	162
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	167
2026 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	173
塔里木大学 818 食品工艺学考研冲刺五套模拟题	178
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	178
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	183
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	188
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	194
2026 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	199
附赠重点名校：食品工艺学 2010-2016、2018-2022 年考研真题汇编	204

第一篇、2022 年食品工艺学考研真题汇编	204
2022 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	204
第二篇、2021 年食品工艺学考研真题汇编	205
2021 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	205
第三篇、2020 年食品工艺学考研真题汇编	208
2020 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	208
第四篇、2019 年食品工艺学考研真题汇编	211
2019 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	211
第五篇、2018 年食品工艺学考研真题汇编	216
2018 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	216
第六篇、2016 年食品工艺学考研真题汇编	221
2016 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	221
第七篇、2015 年食品工艺学考研真题汇编	225
2015 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	225
第八篇、2014 年食品工艺学考研真题汇编	233
2014 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	233
第九篇、2013 年食品工艺学考研真题汇编	239
2013 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	239
2013 年湖南农业大学 844 食品工艺学考研专业课真题	241
第十篇、2012 年食品工艺学考研真题汇编	242
2012 年甘肃农业大学食品工艺学考研专业课真题	242
2012 年湖南农业大学 844 食品工艺学考研专业课真题	244
第十一篇、2011 年食品工艺学考研真题汇编	245
2011 年湖南农业大学 844 食品工艺学考研专业课真题	245
第十二篇、2010 年食品工艺学考研真题汇编	246
2010 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	246

塔里木大学 818 食品工艺学考研大纲

2025 年塔里木大学 818 食品工艺学考研大纲

塔里木大学硕士研究生入学考试
《食品工艺学》考试大纲

第一部分 考试说明

一、考查目标

《食品工艺学》侧重于食品加工和保藏的综合知识考查，考试内容主要涵盖食品资源利用、原辅材料选择、保藏、加工、包装、运输以及上述因素对食品质量、货架寿命、营养价值和安全性等方面的影响。通过本课程的学习，使学生掌握基本的食品保藏和加工的专业知识，为今后进一步学习食品领域的专业课程或从事食品科研、产品开发、工业生产管理及相关领域的工作打下理论基础。

二、适用范围

适用于食品与营养专业的考生。

三、考试形式和试卷结构

1、试卷满分及考试时间

本试卷满分为 150 分，考试时间为 180 分钟。

2、答题方式及要求

闭卷、笔试。所有答案均写在答题纸上，在试卷上答题无效。

3、试卷内容结构

《食品工艺学》题型：

(1) 名词解释；(2) 填空题；(3) 单项选择题；(4) 简答题；(5) 论述题

四、参考书目

《食品工艺学》夏文水主编，中国轻工业出版社，2023 年第一版

第二部分 考试要点

第一章 绪论

复习重点：掌握食品的分类与品质(质量)要求；熟悉食品储藏加工的目的和类型；了解食品工艺学的内容与任务，食品保藏、加工的历史和发展。

第二章 食品的腐败变质及其控制

复习重点：掌握食品腐败变质的主要因素、性质及其控制；了解栅栏技术及其应用，食品保存期限和食品标签。

第三章 食品的热处理与杀菌

复习重点：掌握热加工原理；掌握热加工对食品质量的影响；了解热加工中相关值的计算；掌握巴氏杀菌和热烫的原理与杀菌工艺；了解相关热杀菌保藏制品的种类和特点。

第四章 食品的低温保藏

复习重点：掌握食品低温保藏的原理；掌握食品冷却与冷藏方法及其质量控制；掌握食品冻结与冻藏方法及其质量控制；了解食品解冻过程、方法及其质量控制。

第五章 食品脱水保藏

复习重点：掌握食品干藏的原理；了解食品干制过程；熟悉食品常用的干燥方法；了解食品干制过程中发生的变化。

第六章 食品的腌渍、发酵与烟熏保藏

复习重点：了解食品腌制的基本原理；掌握常用食品腌制剂的种类及其作用；熟悉各类食品的腌制方法；掌握熏烟的成分与作用；熟悉食品烟熏方法。

第七章 食品的化学保藏