

【初试】2026 年 大连工业大学 816 食品化学考研精品资料

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：食品化学 2014-2023 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. 大连工业大学 816 食品化学考研大纲**①2025 年大连工业大学 816 食品化学考研大纲。**

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 年大连工业大学 816 食品化学考研资料**3. 《食品化学》考研相关资料****(1) 《食品化学》[笔记+提纲]****①2026 年大连工业大学 816 食品化学之《食品化学》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 年大连工业大学 816 食品化学之《食品化学》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) 《食品化学》考研核心题库(含答案)**①2026 年大连工业大学 816 食品化学之《食品化学》考研核心题库名词解释精编。****②2026 年大连工业大学 816 食品化学之《食品化学》考研核心题库简答题精编。****③2026 年大连工业大学 816 食品化学之《食品化学》考研核心题库论述题精编。**

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) 《食品化学》考研题库[仿真+强化+冲刺]**①2026 年大连工业大学 816 食品化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 年大连工业大学 816 食品化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 年大连工业大学 816 食品化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、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)

大连工业大学 816 食品化学考研初试参考书

《食品化学》，汪东风、徐莹. 化学工业出版社. 2024，第四版

五、本套考研资料适用院系及考试题型

食品学院

名词解释、简答题、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
大连工业大学 816 食品化学考研大纲	6
2025 年大连工业大学 816 食品化学考研大纲.....	6
2026 年大连工业大学 816 食品化学考研核心笔记	8
《食品化学》考研核心笔记.....	8
第 1 章 绪论.....	8
考研提纲及考试要求.....	8
考研核心笔记.....	8
第 2 章 水分.....	10
考研提纲及考试要求.....	10
考研核心笔记.....	10
第 3 章 碳水化合物.....	23
考研提纲及考试要求.....	23
考研核心笔记.....	23
第 4 章 脂类.....	49
考研提纲及考试要求.....	49
考研核心笔记.....	49
第 5 章 蛋白质.....	66
考研提纲及考试要求.....	66
考研核心笔记.....	66
第 6 章 维生素.....	74
考研提纲及考试要求.....	74
考研核心笔记.....	74
第 7 章 矿质元素.....	87
考研提纲及考试要求.....	87
考研核心笔记.....	87
第 8 章 酶.....	91
考研提纲及考试要求.....	91
考研核心笔记.....	91
第 9 章 色素和着色剂.....	99
考研提纲及考试要求.....	99
考研核心笔记.....	99
第 10 章 食品风味.....	109
考研提纲及考试要求.....	109
考研核心笔记.....	109

第 11 章 食品添加剂.....	120
考研提纲及考试要求.....	120
考研核心笔记.....	120
第 12 章 食品中有害成分.....	125
考研提纲及考试要求.....	125
考研核心笔记.....	125
2026 年大连工业大学 816 食品化学考研复习提纲.....	143
《食品化学》考研复习提纲.....	143
2026 年大连工业大学 816 食品化学考研核心题库.....	147
《食品化学》考研核心题库之名词解释精编.....	147
《食品化学》考研核心题库之简答题精编.....	153
《食品化学》考研核心题库之论述题精编.....	161
2026 年大连工业大学 816 食品化学考研题库[仿真+强化+冲刺].....	173
大连工业大学 816 食品化学考研仿真五套模拟题.....	173
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）.....	173
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）.....	177
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）.....	181
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）.....	185
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）.....	189
大连工业大学 816 食品化学考研强化五套模拟题.....	193
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（一）.....	193
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（二）.....	197
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（三）.....	201
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（四）.....	205
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（五）.....	210
大连工业大学 816 食品化学考研冲刺五套模拟题.....	215
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）.....	215
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）.....	219
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）.....	223
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）.....	227
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）.....	231
附赠重点名校：EEE2010-2019 年考研真题汇编（暂无答案）.....	235
第一篇、2019 年 EEE 考研真题汇编.....	235
2019 年 FFF 考研专业课真题.....	235

大连工业大学 816 食品化学考研大纲

2025 年大连工业大学 816 食品化学考研大纲

大连工业大学 2025 年研究生招生自命题考试大纲

考试科目代码及名称：816 食品化学

学院名称：食品学院

一、考试的总体要求

基于食品的化学组成、食品化学专业理论知识、各主要食品化学成分的理化性质，提出食品工程中有关化学问题的解决方案。能够运用食品化学专业知识原理和科学研究方法，结合实验研究，探究食品化学成分在食品生产加工、贮藏、运输等食品工程环节中的性质变化规律与机制。

二、考试内容**第一章 绪论**

食品化学研究内容与基本方法；食品中各种因素对各种化学变化的影响。

第二章 水

氢键理论和氢键引起的水与溶质相互作用特性；水分活度对食品稳定性的影响；分子流动性对食品稳定性的影响。

第三章 碳水化合物

单糖的链状、环状结构、构型等基本概念；双糖的结构与系统命名；淀粉的结构、性质及在食品加工过程中的变化；糖的衍生物的性质和用途；食品中重要低聚糖和多糖的结构特点；碳水化合物在食品中的作用及对食品加工特性的影响。

第四章 脂类

人体必需脂肪酸；脂类的结构、化学性质及对食品质量的影响；脂类水解与氧化性质；脂类物质的功能及在食品工业中的作用。

第五章 蛋白质

氨基酸结构与性质；蛋白质结构与功能；蛋白质变性因素、蛋白质的功能特性及其在加工中物理化学变化。

第六章 维生素与矿物质元素

脂溶性维生素和水溶性维生素的结构和功能；影响食品中维生素含量的因素；维生素和矿物质性质和加工中变化。

第七章 酶

酶的活性中心；酶的催化机制及反应动力学；酶活力的测定方法；酶在食品加工及保鲜中的作用。

第八章 食品色素与着色剂

色素的特性及呈色机理；食品色素与着色剂在食品工业中的应用。

第九章 食品风味

食物风味物质结构与性质；食品的呈味机理；食物风味物质与来源。

第十章 食品添加剂

食品添加剂和食品营养强化剂的定义；食品添加剂的分类和管理；常用食品添加剂的适用范围。

第十一章 食品中有害成分

食品中内源性有害成分；食品中外源性有害成分；食品中抗营养素；加工和贮藏中的有毒、有害成分。

三、试卷题型及比例

主观性试题占 100%，为名词解释、简答题、论述题。

四、考试形式及时间

闭卷考试，考试时间 3 小时。