

【初试】2026 年 广西大学 341 农业知识综合三（食品方向）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：农业知识综合三(食品方向)2012-2024 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. 广西大学 341 农业知识综合三考研大纲**①2025 年广西大学 341 农业知识综合三考研大纲。**

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 年广西大学 341 农业知识综合三考研资料**3. 《现代食品分析》考研相关资料****(1) 《现代食品分析》[笔记+提纲]****①广西大学 341 农业知识综合三之《现代食品分析》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广西大学 341 农业知识综合三之《现代食品分析》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) 《现代食品分析》考研核心题库(含答案)**①广西大学 341 农业知识综合三之《现代食品分析》考研核心题库简答题精编。**

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) 《现代食品分析》考研题库[仿真+强化+冲刺]**①2026 年广西大学 341 农业知识综合三之现代食品分析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 年广西大学 341 农业知识综合三之现代食品分析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 年广西大学 341 农业知识综合三之现代食品分析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. 《食品安全学》考研相关资料**(1) 《食品安全学》[笔记+提纲]****①广西大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》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广西大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》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) 《食品安全学》考研核心题库(含答案)

①广西大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》考研核心题库名词解释精编。

②广西大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》考研核心题库简答题精编。

③广西大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》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) 《食品安全学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年广西大学 341 农业知识综合三之食品安全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 年广西大学 341 农业知识综合三之食品安全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 年广西大学 341 农业知识综合三之食品安全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。

5. 《食品标准与法规》考研相关资料

(1) 《食品标准与法规》[笔记+提纲]

①广西大学 341 农业知识综合三之《食品标准与法规》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广西大学 341 农业知识综合三之《食品标准与法规》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) 《食品标准与法规》考研核心题库(含答案)

①广西大学 341 农业知识综合三之《食品标准与法规》考研核心题库名词解释精编。

②广西大学 341 农业知识综合三之《食品标准与法规》考研核心题库简答题精编。

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) 《食品标准与法规》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年广西大学 341 农业知识综合三之食品标准与法规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 年广西大学 341 农业知识综合三之食品标准与法规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 年广西大学 341 农业知识综合三之食品标准与法规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。

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)

广西大学 341 农业知识综合三考研初试参考书

1. 高向阳等.《现代食品分析》，科学出版社，2018 年 2 月，第二版.
2. 侯红漫.《食品安全学》. 中国轻工出版社，2019 年 5 月，第一版,
3. 周才琼等.《食品标准与法规》. 中国农业大学出版社，2022 年 1 月，第三版

五、本套考研资料适用学院及考试题型

轻工与食品工程学院

名词解释，约 20%；简答题，约 35%；论述题，约 45%

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
广西大学 341 农业知识综合三考研大纲.....	12
2025 年广西大学 341 农业知识综合三（食品方向）考研大纲.....	12
2026 年广西大学 341 农业知识综合三考研核心笔记	13
《现代食品分析》考研核心笔记.....	13
第 1 章 现代食品分析导论	13
考研提纲及考试要求	13
考研核心笔记.....	13
第 2 章 食品分析基本知识	17
考研提纲及考试要求	17
考研核心笔记.....	17
第 3 章 食品分析的误差与数据处理	27
考研提纲及考试要求	27
考研核心笔记.....	27
第 4 章 水分及水分活度分析	34
考研提纲及考试要求	34
考研核心笔记.....	34
第 5 章 蛋白质及氨基酸分析	39
考研提纲及考试要求	39
考研核心笔记.....	39
第 6 章 食品中维生素的分析	46
考研提纲及考试要求	46
考研核心笔记.....	46
第 7 章 碳水化合物分析	50
考研提纲及考试要求	50
考研核心笔记.....	50
第 8 章 脂类物质分析	57
考研提纲及考试要求	57
考研核心笔记.....	57
第 9 章 食品酸度及香气分析	70
考研提纲及考试要求	70
考研核心笔记.....	70
第 10 章 食品中灰分及几种重要化学元素分析	73
考研提纲及考试要求	73
考研核心笔记.....	73

第 11 章 食品中有毒污染物限量分析	84
考研提纲及考试要求	84
考研核心笔记	84
第 12 章 农药、兽药与霉菌毒素残留量分析	97
考研提纲及考试要求	97
考研核心笔记	97
第 13 章 食品添加剂分析	110
考研提纲及考试要求	110
考研核心笔记	110
第 14 章 转基因食品快速分析技术	118
考研提纲及考试要求	118
考研核心笔记	118
第 15 章 食品掺伪鉴别方法-自学	125
第 16 章 食品物理特性分析	126
考研提纲及考试要求	126
考研核心笔记	126
第 17 章 现代食品分析测定条件的优化及聚类分析方法	129
考研提纲及考试要求	129
考研核心笔记	129
《食品安全学》考研核心笔记	135
第 1 章 食品中生物性污染对食品安全的影响	135
考研提纲及考试要求	135
考研核心笔记	135
第 2 章 食品中化学性污染对食品安全的影响	165
考研提纲及考试要求	165
考研核心笔记	165
第 3 章 生产加工中的污染对食品安全的影响	183
考研提纲及考试要求	183
考研核心笔记	183
第 4 章 食品安全基础检测概论	191
考研提纲及考试要求	191
考研核心笔记	191
第 5 章 色谱及波谱技术在食品安全中的应用	198
考研提纲及考试要求	198
考研核心笔记	198
2. 高效液相色谱法	200
第 6 章 免疫学技术在食品安全中的应用	215
考研提纲及考试要求	215
考研核心笔记	215