

【初试】2026 年 扬州大学 850 食品微生物学考研精品资料

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、扬州大学 850 食品微生物学考研真题汇编

1. 扬州大学 850 食品微生物学 2007-2008、2010-2012、2014-2024 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。

二、2026 年扬州大学 850 食品微生物学考研资料**2. 《食品微生物学》考研资料****(1) 《食品微生物学》[笔记+课件+提纲]**

①2026 年扬州大学 850 食品微生物学之《食品微生物学》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 年扬州大学 850 食品微生物学之《食品微生物学》本科生课件。

说明：参考书配套授课 PPT 课件，条理清晰，内容详尽，版权归属制作教师，本项免费赠送。

③2026 年扬州大学 850 食品微生物学之《食品微生物学》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) 《食品微生物学》考研核心题库(含答案)

①2026 年扬州大学 850 食品微生物学之《食品微生物学》考研核心题库填空题精编。

②2026 年扬州大学 850 食品微生物学之《食品微生物学》考研核心题库名词解释精编。

③2026 年扬州大学 850 食品微生物学之《食品微生物学》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) 《食品微生物学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年扬州大学 850 食品微生物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 年扬州大学 850 食品微生物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 年扬州大学 850 食品微生物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)

扬州大学 850 食品微生物学考研初试参考书

《食品微生物学》(第三版)何国庆主编，中国农业大学出版社，2016 年

五、本套考研资料适用学院

食品科学与工程学院

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
扬州大学 850 食品微生物学历年真题汇编	8
扬州大学 850 食品微生物学 2024 年考研真题（暂无答案）	8
扬州大学 850 食品微生物学 2023 年考研真题（暂无答案）	10
扬州大学 850 食品微生物学 2022 年考研真题（暂无答案）	11
扬州大学 850 食品微生物学 2021 年考研真题（暂无答案）	13
扬州大学 850 食品微生物学 2020 年考研真题（暂无答案）	14
扬州大学 850 食品微生物学 2019 年考研真题（暂无答案）	14
扬州大学 850 食品微生物学 2018 年考研真题（暂无答案）	16
扬州大学 850 食品微生物学 2017 年考研真题（暂无答案）	17
扬州大学 850 食品微生物学 2016 年考研真题（暂无答案）	18
扬州大学 850 食品微生物学 2015 年考研真题（暂无答案）	19
扬州大学 850 食品微生物学 2014 年考研真题（暂无答案）	21
扬州大学 850 食品微生物学 2012 年考研真题（暂无答案）	22
扬州大学 850 食品微生物学 2011 年考研真题（暂无答案）	24
扬州大学 850 食品微生物学 2010 年考研真题（暂无答案）	25
扬州大学 850 食品微生物学 2008 年考研真题（暂无答案）	27
扬州大学 850 食品微生物学 2007 年考研真题（暂无答案）	29
2026 年扬州大学 850 食品微生物学考研核心笔记	31
《食品微生物学》考研核心笔记.....	31
第 1 章 绪论	31
考研提纲及考试要求	31
考研核心笔记.....	31
第 2 章 微生物主要类群及其形态与结构	37
考研提纲及考试要求	37
考研核心笔记.....	37
第 3 章 微生物的营养与代谢	55
考研提纲及考试要求	55
考研核心笔记.....	55
第 4 章 微生物的生长	67
考研提纲及考试要求	67
考研核心笔记.....	67
第 5 章 生物的遗传变异与菌种选育	78
考研提纲及考试要求	78
考研核心笔记.....	78

第 6 章 微生物的生态	85
考研提纲及考试要求	85
考研核心笔记	85
第 7 章 微生物与食品制造	95
考研提纲及考试要求	95
考研核心笔记	95
第 8 章 食品的微生物污染	101
考研提纲及考试要求	101
考研核心笔记	101
第 9 章 食品腐败变质及其控制	105
考研提纲及考试要求	105
考研核心笔记	105
第 10 章 微生物与食品安全	110
考研提纲及考试要求	110
考研核心笔记	110
2026 年扬州大学 850 食品微生物学考研辅导课件	118
《食品微生物学》考研辅导课件	118
2026 年扬州大学 850 食品微生物学考研复习提纲	211
《食品微生物学》考研复习提纲	211
2026 年扬州大学 850 食品微生物学考研核心题库	214
《食品微生物学》考研核心题库之填空题精编	214
《食品微生物学》考研核心题库之名词解释精编	219
《食品微生物学》考研核心题库之简答题精编	224
2026 年扬州大学 850 食品微生物学考研题库[仿真+强化+冲刺]	235
扬州大学 850 食品微生物学考研仿真五套模拟题	235
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	235
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	238
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	241
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	244
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	247
扬州大学 850 食品微生物学考研强化五套模拟题	250
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	250
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	253
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	256
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	259
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	262
扬州大学 850 食品微生物学考研冲刺五套模拟题	265

2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	265
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	269
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	272
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	275
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	278

扬州大学 850 食品微生物学历年真题汇编

扬州大学 850 食品微生物学 2024 年考研真题（暂无答案）

扬州大学

2024 年硕士研究生招生考试初试试题（A 卷）

科目代码 850 科目名称 食品微生物学

满分 150

注意：①认真阅读答题纸上的注意事项；②所有答案必须写在答题纸上，写在本试题纸或草稿纸上均无效；③本试题纸须随答题纸一起装入试题袋中交回！

一、名词解释（共 10 小题，每小题 4 分，共 40 分）

1. 微生物 2. 细胞膜 3. 质粒 4. 病毒 5. 一步生长曲线
6. 厌氧呼吸 7. 消毒 8. 自发突变 9. 接合 10. 消化道传染病

二、填空题（共 30 空，每空 1 分，共 30 分）

1. 麻雀虽小五脏俱全，虽然细菌细胞一般都很小，但是具有 (1)、细胞膜、(2)、(3) 四种基本结构，还有 (4)、(5)、(6) 等特殊结构。
2. 放线菌是具有多核的单细胞原核生物，革兰氏染色 (7) 性；衣原体是一种寄生的原核生物，革兰氏染色结果为 (8) 色。
3. 酵母既可以进行无性繁殖，又可以进行有性繁殖，其无性繁殖方式包括 (9)、(10)、(11) 三种。
4. 毒性噬菌体的增殖过程分为 (12)、(13)、(14)、(15)、(16) 五个阶段。
5. 微生物的营养物质包括 (17)、(18)、(19)、(20)、(21) 五种。
6. 微生物的分解代谢和合成代谢相辅相成，其分解代谢过程中的糖代谢途径主要有 (22)、(23)、(24)、(25) 等四种。
7. 根据发酵途径和发酵产物的不同，可以将乳酸发酵分为 (26) 和 (27)。
8. 微生物连续培养高效、稳定，自控性强，节省人力，主要分为恒 (28) 法和恒 (29) 法两种。
9. 食品的化学保藏方法通常包括盐藏、(30) 和防腐剂保藏。

三、简答题（共 6 小题，共 35 分）

1. 列举 5 种可应用在食品工业中的有益细菌。（5 分）
2. 根据酵母生活史中单倍体和二倍体阶段存在时间的长短，可以把酵母分成三种类型；简述这三种类型，并列举其代表种类。（6 分）
3. 噬菌体是感染细菌的病毒，广泛存在于自然界中；简述噬菌体的危害和应用。（5 分）
4. 简述微生物生长量和个体数目的测定方法。（8 分）
5. 菌种是食品发酵的核心之一，菌种退化会引起食品质量下降；简述菌种退化的原因和防止措施。（6 分）
6. 列举 5 种必须由微生物发酵生产的食品。（5 分）

四、论述题（共 3 小题，共 45 分）

1. 论述微生物吸收营养物质的 4 种方式及其主要特点。（20 分）
2. 科研人员筛选到一个性状优良的菌株，并绘制了该菌株的生长曲线（图 1，见下页），请