

【初试】2026 年 河北工程大学 819 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、考研真题汇编及考研大纲**0. 河北工程大学 819 食品微生物学 2019-2024 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。

1. 河北工程大学 819 食品微生物学考研大纲**①2025 年河北工程大学 819 食品微生物学考研大纲。**

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 年河北工程大学 819 食品微生物学考研资料**3. 《食品微生物学》考研相关资料****(1) 《食品微生物学》[笔记+提纲]****①2026 年河北工程大学 819 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，基础强化阶段必备资料。

②2026 年河北工程大学 819 食品微生物学之《食品微生物学》考研知识点纲要。

说明：该科目复习考试范围框架，汇总出了考试知识点，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 年河北工程大学 819 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。

三、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)**河北工程大学 819 食品微生物学考研初试参考书**

《食品微生物学》(第四版)，何国庆，贾英民、丁立孝主编，中国农业大学出版社，2021

五、本套考研资料适用学院及考试题型

生命科学与食品工程学院

简答题、论述题、应用分析题

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、录取情况及详细录取名单;
- 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
河北工程大学 819 食品微生物学历年真题汇编.....	6
河北工程大学 819 食品微生物学 2024 年考研真题（暂无答案）.....	6
河北工程大学 819 食品微生物学 2023 年考研真题（暂无答案）.....	7
河北工程大学 819 食品微生物学 2022 年考研真题（暂无答案）.....	8
河北工程大学 819 食品微生物学 2021 年考研真题（暂无答案）.....	9
河北工程大学 819 食品微生物学 2020 年考研真题（暂无答案）.....	10
河北工程大学 819 食品微生物学 2019 年考研真题（暂无答案）.....	11
河北工程大学 819 食品微生物学考研大纲.....	12
2025 年河北工程大学 819 食品微生物学考研大纲.....	12
2026 年河北工程大学 819 食品微生物学考研核心笔记.....	19
《食品微生物学》考研核心笔记.....	19
第 1 章 绪论.....	19
考研提纲及考试要求.....	19
考研核心笔记.....	19
第 2 章 微生物主要类群及其形态与结构.....	25
考研提纲及考试要求.....	25
考研核心笔记.....	25
第 3 章 微生物的营养与代谢.....	43
考研提纲及考试要求.....	43
考研核心笔记.....	43
第 4 章 微生物的生长.....	55
考研提纲及考试要求.....	55
考研核心笔记.....	55
第 5 章 生物的遗传变异与菌种选育.....	66
考研提纲及考试要求.....	66
考研核心笔记.....	66
第 6 章 微生物的生态.....	73
考研提纲及考试要求.....	73
考研核心笔记.....	73
第 7 章 微生物与食品制造.....	83
考研提纲及考试要求.....	83
考研核心笔记.....	83
第 8 章 食品的微生物污染.....	89

考研提纲及考试要求	89
考研核心笔记	89
第 9 章 食品腐败变质及其控制	93
考研提纲及考试要求	93
考研核心笔记	93
第 10 章 微生物与食品安全	98
考研提纲及考试要求	98
考研核心笔记	98
2026 年河北工程大学 819 食品微生物学考研复习提纲	106
《食品微生物学》考研复习提纲	106
2026 年河北工程大学 819 食品微生物学考研核心题库	109
《食品微生物学》考研核心题库之简答题精编	109

河北工程大学 819 食品微生物学历年真题汇编

河北工程大学 819 食品微生物学 2024 年考研真题（暂无答案）

河 北 工 程 大 学

二〇二四年硕士研究生招生考试试题（正题）

考试科目代码 819 考试科目名称 食品微生物学

所有答案必须写在答题纸上，做在试题纸或草稿纸上无效。

一、简答题（共 100 分，每题 10 分）

1. 简述研究细菌芽孢的理论和实际意义。
2. 简述噬菌体的概念、分类及主要危害。
3. 什么是免疫系统？并简述免疫系统的基本组成。
4. 乳酸发酵有几种类型？列举各自的发酵菌种以及最后的产物。
5. 简述延滞期的特点，发酵工业中如何缩短微生物的延滞期？
6. 什么是菌种衰退？常见菌种衰退现象有哪些？如何进行菌种的复壮？
7. 食品是否发生了腐败变质，一般从哪些方面鉴定？
8. 什么是混菌发酵？食醋的生产有哪些微生物参与？
9. 食品微生物检验的指标有哪些？试述其食品安全学意义。
10. 简述病原细菌的常规检验流程。

二、论述题（共 30 分，每题 15 分）

1. 以筛选赖氨酸缺陷型菌株为例，试述筛选营养缺陷型菌株的方法，并简述营养缺陷型菌株的作用。
2. 试述沙门氏菌的生物学特性、食物中毒发生的原因和症状，并提出预防措施。

三、应用分析题（共 20 分）

以下培养基：蛋白胨 7g，酵母膏 3g，乳糖 10g，胆盐 1.5g，中性红 0.03g，结晶紫 0.002g，氯化钠 5g，琼脂 15g，蒸馏水 1000mL。分析该培养基各成分的功能。分别按物理状态和用途划分，属何类型培养基？说明理由。此培养基在食品卫生检验中的作用是什么？