

【初试】2026 年 河南师范大学 822 食品科学概论考研精品资料

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、河南师范大学 822 食品科学概论考研真题汇编

1. 河南师范大学 822 食品科学概论 2015、2017-2018 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 年河南师范大学 822 食品科学概论考研资料

2. 《食品科学概论》考研相关资料

(1) 《食品科学概论》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年河南师范大学 822 食品科学概论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 年河南师范大学 822 食品科学概论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 年河南师范大学 822 食品科学概论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)

河南师范大学 822 食品科学概论考研初试参考书

《食品科学概论》，张有林，科学出版社，2012

五、本套考研资料适用学院

生命科学学院

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.....	4
河南师范大学 822 食品科学概论历年真题汇编.....	5
河南师范大学 822 食品科学概论 2018 年考研真题（暂无答案）	5
河南师范大学 822 食品科学概论 2017 年考研真题（暂无答案）	6
河南师范大学 822 食品科学概论 2015 年考研真题（暂无答案）	7
2026 年河南师范大学 822 食品科学概论考研题库[仿真+强化+冲刺].....	8
河南师范大学 822 食品科学概论考研仿真五套模拟题.....	8
2026 年食品科学概论五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	8
2026 年食品科学概论五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	12
2026 年食品科学概论五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	16
2026 年食品科学概论五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	20
2026 年食品科学概论五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	24
河南师范大学 822 食品科学概论考研强化五套模拟题.....	27
2026 年食品科学概论五套强化模拟题及详细答案解析（一）	27
2026 年食品科学概论五套强化模拟题及详细答案解析（二）	31
2026 年食品科学概论五套强化模拟题及详细答案解析（三）	34
2026 年食品科学概论五套强化模拟题及详细答案解析（四）	38
2026 年食品科学概论五套强化模拟题及详细答案解析（五）	42
河南师范大学 822 食品科学概论考研冲刺五套模拟题.....	46
2026 年食品科学概论五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	46
2026 年食品科学概论五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	52
2026 年食品科学概论五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	55
2026 年食品科学概论五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	58
2026 年食品科学概论五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	61

河南师范大学 822 食品科学概论历年真题汇编

河南师范大学 822 食品科学概论 2018 年考研真题（暂无答案）



河南师范大学

2018 年攻读硕士学位研究生入学考试试题

科目代码与名称：822 食品科学概论

适用专业或方向：食品加工与安全

考试时间：3 小时 满分：150 分

试题编号：B 卷

（必须在答题纸上答题，在试卷上答题无效，答题纸可向监考老师索要）

一、名词解释（4 分/题，共 40 分）

- | | | |
|-----------|----------|----------|
| 1. 肉的持水性 | 2. 食品添加剂 | 3. 无公害食品 |
| 4. 气调贮藏 | 5. 乳制品 | 6. 保健食品 |
| 7. 食品感官评价 | 8. 食源性疾病 | 9. 食品卫生学 |
| 10. 硬水 | | |

二、问答题（共 77 分）

1. 什么是发酵食品？发酵食品有哪些类别？（6 分）
2. 有机食品必须满足哪些条件？（8 分）
3. 食品加工中对工艺流程的选择应当遵循哪些原则？（12 分）
4. 肉的成熟有哪三个阶段？如何加速成熟？腐败肉有哪些特征？（13 分）
5. 果品蔬菜在加工中进行烫漂的目的是什么？（8 分）
6. 罐头的杀菌与微生物学上的灭菌有何不同？罐头杀菌的目的有哪些？罐头加热杀菌时影响微生物耐热性的因素有哪些？（13 分）
7. 引起食物中毒的原因有哪些？食物中毒有哪些特征？（9 分）
8. 食品感官评价的作用有哪些？（8 分）

三、论述题（共 33 分）

1. 试详细阐述面制食品的原辅料及其加工特性。（18 分）
2. 试阐述 HACCP 计划的实施过程。（15 分）

河南师范大学 822 食品科学概论 2017 年考研真题（暂无答案）



河南师范大学

2017 年攻读硕士学位研究生入学考试试题

科目代码与名称：822 食品科学概论

适用专业或方向：食品加工与安全

考试时间：3 小时 满分：150 分

试题编号： B 卷

（必须在答题纸上答题，在试卷上答题无效，答题纸可向监考老师索要）

一、名词解释（3 分/题，共 30 分）

1. 肉的持水性
2. 食品添加剂
3. 无公害食品
4. 气调贮藏
5. 乳制品
6. 保健食品
7. 食品感官评价
8. 食源性疾病
9. 食品卫生学
10. 硬水

二、问答题（共 77 分）

1. 什么是发酵食品？发酵食品有哪些类别？（6 分）
2. 有机食品必须满足哪些条件？（8 分）
3. 食品加工中对工艺流程的选择应当遵循哪些原则？（12 分）
4. 肉的成熟有哪三个阶段？如何加速成熟？腐败肉有哪些特征？（13 分）
5. 果品蔬菜在加工中进行烫漂的目的是什么？（8 分）
6. 罐头的杀菌与微生物学上的灭菌有何不同？罐头杀菌的目的有哪些？罐头加热杀菌时影响微生物耐热性的因素有哪些？（13 分）
7. 引起食物中毒的原因有哪些？食物中毒有哪些特征？（9 分）
8. 食品感官评价的作用有哪些？（8 分）

三、论述题（共 43 分）

1. 试详细阐述面制食品的原辅料及其加工特性。（25 分）
2. 试详细阐述蔬菜在腌制过程中的变化情况。（18 分）