

【初试】2026 年 浙江农林大学 826 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、考研真题及考研大纲

1. 浙江农林大学 826 食品化学[专业硕士]2012-2014、2016、2018-2019 年考研真题，其中 2012 有答案。

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。

2. 浙江农林大学 826 食品化学考研大纲

①2025 年浙江农林大学 826 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 年浙江农林大学 826 食品化学考研资料**3. 《食品化学》考研资料[笔记+复习题+提纲]**

①浙江农林大学 826 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，基础强化阶段推荐资料。

②浙江农林大学 826 食品化学之《食品化学》考研核心题库(含答案)。

说明：按照大纲、历年真题、指定参考书精心编写，结合考试侧重点和难度使该题库更具针对性和实战性。

③浙江农林大学 826 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。

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)

浙江农林大学 826 食品化学考研初试参考书

食品化学(第 4 版)，阚建全编，中国农业大学出版社，2021 年。

五、本套考研资料适用学院

食品与健康学院(现代粮食产业学院)

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 & 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
浙江农林大学 826 食品化学历年真题汇编.....	6
浙江农林大学 826 食品化学 2019 年考研真题（暂无答案）.....	6
浙江农林大学 826 食品化学 2018 年考研真题（暂无答案）.....	8
浙江农林大学 826 食品化学 2016 年考研真题（暂无答案）.....	10
浙江农林大学 826 食品化学 2014 年考研真题（暂无答案）.....	13
浙江农林大学 826 食品化学 2013 年考研真题（暂无答案）.....	16
浙江农林大学 826 食品化学 2012 年考研真题及参考答案.....	19
浙江农林大学 826 食品化学考研大纲.....	26
2025 年浙江农林大学 826 食品化学考研大纲.....	26
2026 年浙江农林大学 826 食品化学考研核心笔记.....	30
《食品化学》考研核心笔记.....	30
第 1 章 绪论.....	30
考研提纲及考试要求.....	30
考研核心笔记.....	30
第 2 章 水分.....	33
考研提纲及考试要求.....	33
考研核心笔记.....	33
第 3 章 碳水化合物.....	41
考研提纲及考试要求.....	41
考研核心笔记.....	41
第 4 章 脂质.....	55
考研提纲及考试要求.....	55
考研核心笔记.....	55
第 5 章 蛋白质.....	67
考研提纲及考试要求.....	67
考研核心笔记.....	67
第 6 章 维生素和矿物质.....	80
考研提纲及考试要求.....	80
考研核心笔记.....	80
第 7 章 酶.....	86
考研提纲及考试要求.....	86
考研核心笔记.....	86
第 8 章 色素.....	96

考研提纲及考试要求	96
考研核心笔记	96
第 9 章 呈味物质	107
考研提纲及考试要求	107
考研核心笔记	107
第 10 章 呈香物质	110
考研提纲及考试要求	110
考研核心笔记	110
第 11 章 食品添加剂	118
考研提纲及考试要求	118
考研核心笔记	118
2026 年浙江农林大学 826 食品化学考研复习提纲	124
《食品化学》考研复习提纲	124

浙江农林大学 826 食品化学历年真题汇编

浙江农林大学 826 食品化学 2019 年考研真题（暂无答案）

2019 年硕士研究生招生考试试题

考试科目: 826 食品化学

满分: 150 分

考试时间: 180 分钟

注意: 所有试题答案写在答题纸上, 答案写在试卷上无效。

一、填空题: (每空 1 分, 共 20 分)

1. 银杏果不能一次性大量食用的原因是含有 ① 。
2. 食品中水结冰时, 将出现两个非常不利的后果, 即 ② 和 ③ 。
3. 面粉面团形成的主要原因是含有 ④ , 包括 ⑤ 和 ⑥ 。
4. 氨基酸是两性电解质, 当氨基酸所处环境的 pH 高于其 pI 时, 氨基酸分子带 ⑦ 电荷, pH 低于其 pI 时, 氨基酸带 ⑧ 电荷, pH 等于其 pI 时, 氨基酸带 ⑨ 电荷, 此时溶解度 ⑩ 。
5. 在蛋奶粉生产过程中添加葡萄糖氧化酶的作用是除去 ⑪ , 避免发生 ⑫ 反应。
6. 脂肪酶水解脂肪的最终产物是 ⑬ 和 ⑭ 。
7. 食品中无机成分包括 ⑮ 和 ⑯ 。
8. 动物肌肉的颜色主要来自于 ⑰ 和 ⑱ 。
9. 血红素结构中络合的金属是 ⑲ , 叶绿素结构中络合的金属是 ⑳ 。

二、名词解释: (每题 3 分, 共 30 分)

1. 疏水相互作用
2. 过氧化值 (POV)
3. 油脂的塑性
4. 淀粉老化
5. 同质多晶现象
6. 滞后现象
7. 焦糖化反应
8. 必需氨基酸
9. 蛋白质的组织化
10. 风味前体

三、简答题: (每题 5 分, 共 50 分)

1. 比较冰点以上和冰点以下温度的水分活度 A_w 的差异。
2. 说明火腿制作中添加亚硝酸钠的作用。

-
3. 在食品加工中使用合成色素的优缺点。
 4. 简述酶催化作用的特点。
 5. 食品中呈香物质有哪些特点？
 6. 生产果脯类食品时，常用亚硫酸盐防止褐变，简述其原因。
 7. 分析豆腐的胶凝作用和酸奶的胶凝作用的区别。
 8. 简述花青素的特点。
 9. 常用的蔬菜护绿方法有哪些？
 10. 分析亚油酸的氧化远高于硬脂酸的机理。

四、综合性答题：（共 3 题，其中第 1 题为 20 分，第 2、3 题各为 15 分，共 50 分）

1. 请用食品化学理论分析面包焙烤过程的营养组分和风味物质变化。
2. 请用食品化学知识分析鲜榨苹果汁容易褐变的原因，防止苹果汁褐变，可采用哪些方法？并说明其原理。
3. 在食品生产中经常用到抗坏血酸，请问其在食品中的作用有哪些？

浙江农林大学 826 食品化学考研大纲

2025 年浙江农林大学 826 食品化学考研大纲

浙江农林大学硕士研究生入学考试

《食品化学》初试考试大纲

一、考试性质

浙江农林大学硕士研究生入学《食品化学》考试是为招收食品科学与工程学术硕士研究生和食品与营养专业硕士研究生而设置的选拔考试。主要目的是测试考生的食品化学素质，包括对食品化学各项内容的掌握程度和应用相关知识解决问题的能力。

二、考试的基本要求

要求考生全面系统地掌握食品化学的基本概念、原理，掌握食品成分在加工和贮藏过程中的变化，能针对食品品质的变化，分析有关食品化学方面的原因，了解最前沿的食品化学的进展和发展趋势。

三、考试方法和考试时间

食品化学考试采用闭卷笔试形式，试卷满分为 150 分，考试时间为 180 分钟。

四、考试内容和考试要求

(一) 水分

考试内容

1. 水在食品中的作用；
2. 水和冰的结构和性质；
3. 食品中水的存在形式；
4. 水分活度；
5. 等温吸湿线；
6. 水分活度与食品的稳定性。

考试要求

1. 掌握水在食品中的作用；
2. 理解水和冰的结构和性质及其如何对食品质量和加工工艺产生影响；
3. 掌握食品中水的存在形式。理解结合水、自由水的概念和分类；
4. 掌握水分活度的定义，水分活度与温度的关系；
5. 理解等温吸湿线的概念，“滞后”现象的概念，理解在等温吸湿线各区段的水分状态；
6. 掌握水分活度与食品贮藏中的微生物活动、酶促反应和非酶反应的关系，理解在生产实际中如何合理控制食品水分活度的程度。

(二) 蛋白质

考试内容

1. 氨基酸、肽和蛋白质的结构、分类和一般性质；
2. 蛋白质的变性（变性对蛋白质功能性质的影响、常见的引起蛋白质变性的因素）；
3. 加工对蛋白质物理、化学和营养价值的影响（热处理、低温处理、脱水与干燥、辐射、碱处理）；
4. 蛋白质的食品功能特性（与水的相互作用、凝胶形成、织构化、乳化性质、起泡性质、风味结合作用）。

考试要求

1. 理解蛋白质的分类；
2. 掌握氨基酸的结构；
3. 理解蛋白质的结构特点及维持立体结构的主要作用力类型；