

【初试】2026 年 浙江大学 851 食品生物与化学考研精品资料

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、重点名校真题汇编

1. 附赠重点名校真题汇编

①重点名校：食品微生物学 2010-2024 年考研真题汇编(暂无答案)

②重点名校：食品化学 2014-2024 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. 浙江大学 851 食品生物与化学考研大纲

①2025 年浙江大学 851 食品生物与化学考研大纲。

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 年浙江大学 851 食品生物与化学考研资料

3. 《食品微生物学》考研相关资料

(1) 《食品微生物学》考研核心题库(含答案)

①浙江大学 851 食品生物与化学之《食品微生物学》考研核心题库精编。

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。

(2) 《食品微生物学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年浙江大学 851 食品生物与化学之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 年浙江大学 851 食品生物与化学之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，考研强化复习推荐。

③2026 年浙江大学 851 食品生物与化学之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，最后冲刺推荐资料。

4. 《食品化学》考研相关资料

(1) 《食品化学》考研核心题库(含答案)

①浙江大学 851 食品生物与化学之《食品化学》考研核心题库精编。

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。

(2) 《食品化学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年浙江大学 851 食品生物与化学之食品化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 年浙江大学 851 食品生物与化学之食品化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 年浙江大学 851 食品生物与化学之食品化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。

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)

浙江大学 851 食品生物与化学考研初试参考书

《食品微生物学》(第二版)，郑晓冬(主编)、周文文(副主编)、刘书亮(副主编)等，中国农业出版社，普通高等教育农业农村部“十三五”规划教材，2020 年 4 月。

《食品化学》(第二版)，冯凤琴(主编)、张希(副主编)、倪莉(副主编)等，化学工业出版社，普通高等教育“十三五”规划教材，2020 年 7 月。

五、本套考研资料适用学院

生物系统工程与食品科学学院

工程师学院

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
浙江大学 851 食品生物与化学考研大纲.....	9
2025 年浙江大学 851 食品生物与化学考研大纲.....	9
2026 年浙江大学 851 食品生物与化学考研核心题库	11
《食品微生物学》考研核心题库之填空题精编	11
《食品微生物学》考研核心题库之名词解释精编.....	17
《食品微生物学》考研核心题库之简答题精编	22
《食品化学》考研核心题库之选择题精编	37
《食品化学》考研核心题库之填空题精编	67
《食品化学》考研核心题库之名词解释精编	83
《食品化学》考研核心题库之简答题精编	90
《食品化学》考研核心题库之论述题精编	103
2026 年浙江大学 851 食品生物与化学考研题库[仿真+强化+冲刺]	116
浙江大学 851 食品生物与化学之食品微生物学考研仿真五套模拟题.....	116
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	116
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	119
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	122
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	126
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	129
浙江大学 851 食品生物与化学之食品微生物学考研强化五套模拟题.....	132
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	132
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	135
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	138
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	141
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	144
浙江大学 851 食品生物与化学之食品微生物学考研冲刺五套模拟题.....	147
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	147
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	151
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	154
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	157
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	160
浙江大学 851 食品生物与化学之食品化学考研仿真五套模拟题.....	163
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	163
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	169
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	175

2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	181
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	187
浙江大学 851 食品生物与化学之食品化学考研强化五套模拟题	193
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	193
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	199
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	205
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	211
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	218
浙江大学 851 食品生物与化学之食品化学考研冲刺五套模拟题	224
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	224
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	230
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	237
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	243
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	250
附赠重点名校：食品微生物学 2010-2024 年考研真题汇编（暂无答案）	256
第一篇、2024 年食品微生物学考研真题汇编	256
2024 年河北工程大学 819 食品微生物学考研专业课真题	256
2024 年扬州大学 850 食品微生物学考研专业课真题	257
2024 年沈阳农业大学 933 食品微生物学考研专业课真题	259
第二篇、2023 年食品微生物学考研真题汇编	260
2023 年扬州大学 850 食品微生物学考研专业课真题	260
2023 年河北工程大学 819 食品微生物学考研专业课真题	261
2023 年沈阳农业大学 933 食品微生物学考研专业课真题	262
第三篇、2022 年食品微生物学考研真题汇编	263
2022 年扬州大学 850 食品微生物学考研专业课真题	263
2022 年河北工程大学 819 食品微生物学考研专业课真题	265
第四篇、2021 年食品微生物学考研真题汇编	266
2021 年宁波大学 942 食品微生物学考研专业课真题	266
2021 年沈阳农业大学 933 食品微生物学考研专业课真题	268
第五篇、2020 年食品微生物学考研真题汇编	271
2020 年河北工程大学 819 食品微生物学考研专业课真题	271
2020 年宁波大学 942 食品微生物学考研专业课真题	272
第六篇、2019 年食品微生物学考研真题汇编	275
2019 年河北工程大学 832 食品微生物学考研专业课真题	275
2019 年宁波大学 942 食品微生物学考研专业课真题	276
第七篇、2018 年食品微生物学考研真题汇编	279
2018 年河北工程大学 830 食品微生物学考研专业课真题	279
第八篇、2017 年食品微生物学考研真题汇编	280
2017 年广东海洋大学 806 食品微生物学考研专业课真题	280

第九篇、2016 年食品微生物学考研真题汇编.....	285
2016 年广东海洋大学 806 食品微生物学考研专业课真题.....	285
2016 年宁波大学 942 食品微生物学（B）考研专业课真题.....	289
第十篇、2015 年食品微生物学考研真题汇编.....	291
2015 年广东海洋大学 806 食品微生物学考研专业课真题.....	291
2015 年宁波大学 942 食品微生物学考研专业课真题.....	296
第十一篇、2014 年食品微生物学考研真题汇编.....	299
2014 年广东海洋大学 806 食品微生物学考研专业课真题.....	299
2014 年江西农业大学 821 食品化学与食品微生物学考研专业课真题.....	304
第十二篇、2013 年食品微生物学考研真题汇编.....	308
2013 年广东海洋大学 814 食品微生物学考研专业课真题.....	308
2013 年江西农业大学 821 食品化学与食品微生物学考研专业课真题.....	315
第十三篇、2012 年食品微生物学考研真题汇编.....	319
2012 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研专业课真题.....	319
第十四篇、2011 年食品微生物学考研真题汇编.....	321
2011 年宁波大学 828 食品微生物学考研专业课真题.....	321
2011 年江西农业大学 818 食品化学与食品微生物学考研专业课真题.....	323
2011 年江西农业大学 902 食品化学与食品微生物学考研专业课真题.....	327
第十五篇、2010 年食品微生物学考研真题汇编.....	329
2010 年江西农业大学 818 食品化学与食品微生物学考研专业课真题.....	329
附赠重点名校：食品化学 2014-2024 年考研真题汇编（暂无答案）.....	332
第一篇、2024 年食品化学考研真题汇编.....	332
2024 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题.....	332
2024 年沈阳农业大学 823 食品化学与营养考研专业课真题.....	335
2024 年四川轻化工大学 803 食品化学 A 卷考研专业课真题.....	337
第二篇、2023 年食品化学考研真题汇编.....	340
2023 年暨南大学 826 食品化学（A）考研专业课真题.....	340
2023 年沈阳农业大学 823 食品化学与营养考研专业课真题.....	344
2023 年四川轻化工大学 803 食品化学（A 卷）考研专业课真题.....	346
第三篇、2022 年食品化学考研真题汇编.....	349
2022 年暨南大学 803 食品化学考研专业课真题.....	349
第四篇、2021 年食品化学考研真题汇编.....	352
2021 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题.....	352
2021 年昆明理工大学 834 食品化学考研专业课真题.....	355
2021 年四川轻化工大学 803 食品化学 A 卷考研专业课真题.....	357
2021 年天津商业大学 810 食品化学考研专业课真题.....	360
2021 年浙江工业大学 849 食品化学考研专业课真题.....	362
第五篇、2020 年食品化学考研真题汇编.....	364
2020 年四川轻化工大学 803 食品化学考研专业课真题.....	364

2020 年沈阳农业大学食品化学与营养考研专业课真题	367
2020 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题	369
2020 年浙江工业大学 849 食品化学考研专业课真题	373
第六篇、2019 年食品化学考研真题汇编	375
2019 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题	375
2019 年昆明理工大学 834 食品化学考研专业课真题	379
2019 年天津商业大学 810 食品化学考研专业课真题	382
2019 年浙江海洋大学 907 食品化学考研专业课真题	385
第七篇、2018 年食品化学考研真题汇编	387
2018 年浙江农林大学 826 食品化学考研专业课真题	387
2018 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题	389
2018 年昆明理工大学 834 食品化学考研专业课真题	391
2018 年四川理工学院 817 食品化学 B 卷考研专业课真题	394
2018 年天津商业大学 810 食品化学考研专业课真题	398
2018 年扬州大学 851 食品生物化学考研专业课真题	401
第八篇、2017 年食品化学考研真题汇编	402
2017 年广东海洋大学 620 食品化学考研专业课真题	402
2017 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题	407
2017 年昆明理工大学 834 食品化学考研专业课真题	410
2017 年四川理工学院 817 食品化学 A 考研专业课真题	412
2017 年浙江海洋大学 911 食品化学考研专业课真题	415
第九篇、2016 年食品化学考研真题汇编	417
2016 年四川师范大学 642 食品化学考研专业课真题	417
2016 年广东海洋大学 620 食品化学考研专业课真题	419
2016 年四川理工学院 817 食品化学-A 考研专业课真题	422
2016 年天津商业大学 810 食品化学考研专业课真题	425
2016 年浙江农林大学 826 食品化学考研专业课真题	428
第十篇、2015 年食品化学考研真题汇编	432
2015 年广东海洋大学 805 食品化学考研专业课真题	432
2015 年华中农业大学 816 食品化学考研专业课真题	436
2015 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题	440
2015 年昆明理工大学 834 食品化学考研专业课真题	443
2015 年天津商业大学 810 食品化学考研专业课真题	445
第十一篇、2014 年食品化学考研真题汇编	448
2014 年昆明理工大学 834 食品化学考研专业课真题	448
2014 年天津商业大学 810 食品化学考研专业课真题	450
2014 年浙江海洋学院 908 食品化学考研专业课真题	453
2014 年广东海洋大学 805 食品化学考研专业课真题	456
2014 年暨南大学 826 食品化学考研专业课真题	459
2014 年浙江农林大学 826 食品化学考研专业课真题	461

浙江大学 851 食品生物与化学考研大纲

2025 年浙江大学 851 食品生物与化学考研大纲

2025 年硕士研究生入学考试

《食品生物与化学》（851）考试大纲

一、基本要求：

《食品微生物学》和《食品化学》是食品科学与工程等专业重要的专业基础课。硕士研究生入学考试之《食品生物与化学》的重点是测试和考察考生对这两门课程的基础知识、基础理论、基本技能掌握的程度，以及运用所学知识和理论解决相关实际问题的能力。

二、主要内容：

1. **食品微生物学基础知识**：重点掌握微生物与微生物学的基本概念、微生物命名的方法及常见微生物的学名、微生物的主要特点、微生物的分类、食品微生物学的发展概况等内容。
2. **原核微生物**：重点掌握细菌细胞的结构特点、食品中常见的原核微生物及其主要特点等内容。
3. **真核微生物**：重点掌握真核细胞的结构和特点、与食品密切相关的真核微生物及其特点等内容。
4. **微生物的营养与代谢**：重点掌握微生物生长发育所需的营养物质、微生物对营养物质的吸收方式、培养基的主要类型、微生物的主要代谢类型等内容。
5. **微生物的生长与环境**：重点掌握微生物的生长繁殖的特点、影响微生物生长的主要因素、微生物的培养方式、控制食品中微生物的主要方法等内容。
6. **微生物的遗传和育种**：重点掌握微生物遗传的物质基础和育种主要的方法、微生物菌种的主要保藏方法等内容。
7. **食品的微生物污染及腐败变质**：重点掌握引起食品微生物污染及腐败变质的主要知识，包括污染食品的微生物来源、途径，食品的腐败变质及危害性、食品的微生物污染及腐败变质的控制等内容。
8. **微生物在食品制造中的应用**：重点掌握主要细菌、酵母、霉菌在食品制造中的应用的原理等内容。
9. **食品微生物学实验技能**：重点掌握食品微生物学主要实验的基本原理等内容。
10. **食品化学基础知识**：重点掌握食品化学的基本概念、研究内容、研究方法及其与其它学科的联系，能够应用食品化学知识分析食品加工、贮藏及消费中遇到的问题，找出可能的原因及解决方案。
11. **水分**：重点掌握食品中水分含量与水分活度的含义及区别、食品中水的类型及水与溶质相互作用、水分活度与食品稳定性、水与食品品质和加工稳定性的关系等内容。
12. **碳水化合物**：重点掌握食品中糖的结构和物化性质、美拉德反应和焦糖化反应、食品中典型多糖的性质功能及应用等内容。
13. **蛋白质**：重点掌握食品中氨基酸和蛋白质的物理化学性质、蛋白质变性的原理以及影响因素、蛋白质在食品中的功能性质、典型的食物蛋白等内容。
14. **脂类**：重点掌握食品中脂肪的分类及结构（特别是天然脂肪酸和三酰基甘油的结构和组成）、常见食用油脂的组成特性、油脂的物理性质、油脂的氧化及乳化、油脂品质指标的测定原理及方法等内容。
15. **酶**：重点掌握影响酶活力的因素、酶促褐变、酶的固定化、食品加工中酶的应用、酶活的测定原理及方法等内容。
16. **维生素与矿物质**：重点掌握食品中的维生素、食品中的矿物质、食品加工中维生素及矿物质的变化等内容。