

【初试】2026 年 浙江工业大学 849 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、浙江工业大学 849 食品化学考研真题汇编及考研大纲

1. 浙江工业大学 849 食品化学 2013-2021 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。

2. 浙江工业大学 849 食品化学考研大纲

①2025 年浙江工业大学 849 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 年浙江工业大学 849 食品化学考研资料

3. 《食品化学》考研资料

(1) 《食品化学》[笔记+提纲]

①浙江工业大学 849 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浙江工业大学 849 食品化学之冯凤琴《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。

(2) 《食品化学》考研核心题库(含答案)

①2026 年浙江工业大学 849 食品化学考研核心题库之填空题精编。

②2026 年浙江工业大学 849 食品化学考研核心题库之名词解释精编。

③2026 年浙江工业大学 849 食品化学考研核心题库之简答题精编。

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) 《食品化学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年浙江工业大学 849 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 年浙江工业大学 849 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 年浙江工业大学 849 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、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)

浙江工业大学 849 食品化学考研初试参考书

《食品化学》，阚健全主编，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

食品科学与工程学院

名词解释，填空题，简答题，综合性答题

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
浙江工业大学 849 食品化学历年真题汇编	7
浙江工业大学 849 食品化学 2021 年考研真题（暂无答案）	7
浙江工业大学 849 食品化学 2020 年考研真题（暂无答案）	9
浙江工业大学 849 食品化学 2019 年考研真题（暂无答案）	11
浙江工业大学 849 食品化学 2018 年考研真题及参考答案	13
浙江工业大学 849 食品化学 2017 年考研真题（暂无答案）	17
浙江工业大学 849 食品化学 2016 年考研真题（暂无答案）	19
浙江工业大学 849 食品化学 2015 年考研真题（暂无答案）	20
浙江工业大学 849 食品化学 2014 年考研真题（暂无答案）	22
浙江工业大学 849 食品化学 2013 年考研真题（暂无答案）	24
浙江工业大学 849 食品化学考研大纲	26
2025 年浙江工业大学 849 食品化学考研大纲	26
2026 年浙江工业大学 849 食品化学考研核心笔记	29
《食品化学》考研核心笔记	29
第 1 章 绪论	29
考研提纲及考试要求	29
考研核心笔记	29
第 2 章 水分	32
考研提纲及考试要求	32
考研核心笔记	32
第 3 章 碳水化合物	40
考研提纲及考试要求	40
考研核心笔记	40
第 4 章 脂质	54
考研提纲及考试要求	54
考研核心笔记	54
第 5 章 蛋白质	66
考研提纲及考试要求	66
考研核心笔记	66
第 6 章 维生素和矿物质	79
考研提纲及考试要求	79
考研核心笔记	79
第 7 章 酶	85

考研提纲及考试要求	85
考研核心笔记	85
第 8 章 色素	95
考研提纲及考试要求	95
考研核心笔记	95
第 9 章 呈味物质	106
考研提纲及考试要求	106
考研核心笔记	106
第 10 章 呈香物质	109
考研提纲及考试要求	109
考研核心笔记	109
第 11 章 食品添加剂	117
考研提纲及考试要求	117
考研核心笔记	117
2026 年浙江工业大学 849 食品化学考研复习提纲	123
《食品化学》考研复习提纲	123
2026 年浙江工业大学 849 食品化学考研核心题库	126
《食品化学》考研核心题库之填空题精编	126
《食品化学》考研核心题库之名词解释精编	132
《食品化学》考研核心题库之简答题精编	135
2026 年浙江工业大学 849 食品化学考研题库[仿真+强化+冲刺]	142
浙江工业大学 849 食品化学考研仿真五套模拟题	142
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	142
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	144
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	146
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	149
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	151
浙江工业大学 849 食品化学考研强化五套模拟题	153
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	153
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	155
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	157
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	159
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	161
浙江工业大学 849 食品化学考研冲刺五套模拟题	163
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	163
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	165
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	167
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	169

2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	172
-----------------------------------	-----

浙江工业大学 849 食品化学历年真题汇编

浙江工业大学 849 食品化学 2021 年考研真题（暂无答案）

附件 1：自命题试卷格式：《试题纸》大小为标准 A4，上下左右边距各 2.5 厘米，各题标题字号为黑体 5 号字，题干字号为标准宋体 4 号字，选项字号为标准宋体 4 号字（命题完成后请删除此自命题试卷格式说明）

浙江工业大学

2021 年硕士研究生招生考试试题

考试科目： (849) 食品化学 共 2 页
★★★★ 答题一律做在答题纸上，做在试卷上无效。 ★★★★★

一、名称解释（共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

1. 低聚糖
2. 着火点
3. 食品风味
4. 防腐剂
5. 酶的固定化
6. 味的相乘
7. 油脂酸价
8. 吸着等温线
9. HLB
10. 必需氨基酸

二、填空题（共 30 空，每空 1 分，共 30 分）

1. 果胶分子主链由 通过 1,4 糖苷键连接而成。
2. 食品的基本味感包括 、 、 、 。
3. 常见的脂肪晶型结构包括 、 、 。
4. 构成蛋白质的氨基酸中具有两个碱性基团的是 和 。
5. 具有良好的发泡能力，常作为比较各种蛋白起泡能力的参照物。
6. 食品中水与溶质之间的相互作用力主要有 、 和 。
7. 维生素 B₂ 又称 ，碱性条件下受到辐照形成 ，具有更强的氧化作用。
8. 焙烤食品中香气物质产生途径 、 、 。
9. A_w 降低到 以下，可抑制一般细菌的生长；蜂蜜和浓缩果汁（A_w 低于 0.8）的腐败主要由 引起。
10. 吡喃葡萄糖具有两种不同的构象 或 ，但自然界大多数已糖以 存在。
11. 油脂氧化有 、 、 、 。
12. 乳化剂是分子中同时具有 和 的一类两亲性物质。

三、简答题（共 10 小题，每小题 5 分，共 50 分）

1. 为何新鲜肉放置一段时间后其色泽变暗？采用何种包装方式可避免该现象的发生？
2. 什么是蛋白质变性，简述影响蛋白质变性的物理因素。
3. 写出五种以上的合成色素。
4. 方便米粉贮藏过程中容易发生老化现象，请写出其老化本质及其影响因素。
5. 简述淀粉酶的主要类型及其作用机制。
6. 简述食品中水分存在状态及其在性质上的区别。
7. 简述影响食品中酶反应速度的因素。
8. 盐和糖的加入可降低食品中水分活度，请解释其原因。

(849) 食品化学 第 1 页 / 共 2 页

浙江工业大学 849 食品化学考研大纲

2025 年浙江工业大学 849 食品化学考研大纲

浙江工业大学 2025 年
硕士研究生招生考试初试自命题科目考试大纲

科目代码、名称:	849 食品化学
专业类别:	☒ 学术学位 ☒ 专业学位
适用专业:	083200 食品科学与工程; 095500 食品与营养; 086000 生物与医药

一、基本内容

《食品化学》考试科目是报考浙江工业大学食品科学与工程学院“食品科学与工程”学术学位硕士和“食品与营养、生物与医药（086003 食品工程）”专业学位硕士的考试科目之一。为帮助考生明确考试复习范围和有关要求，特制定本考试大纲。考生应根据大纲要求全面系统了解有关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根本原因，了解最前沿的食品化学研究进展和发展趋势。

第一章 绪论

- 食品化学的概念与发展简史
- 食品化学研究的内容和范畴
- 食品中主要的化学变化概述
- 食品化学的研究方法
- 食品化学在食品工业技术发展中的作用
- 食品化学的发展前景

第二章 水分

- 概述
- 水和冰的结构与性质
- 食品中水与非水组分之间的相互作用
- 水分活度
- 水与食品的稳定性
- 分子移动性与食品的稳定性

第三章 蛋白质

- 氨基酸
- 蛋白质和肽
- 蛋白质的变性
- 蛋白质的功能性质
- 食品蛋白质在加工和储藏中的变化

第四章 碳水化合物

- 概述
- 单糖及低聚糖
- 多糖
- 食品中的主要多糖

第五章 脂质

- 概述