

【初试】2026 年 浙江海洋大学 815 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、浙江海洋大学 815 食品化学考研真题及考研大纲**1. 浙江海洋大学食品化学 2010-2019 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. 浙江海洋大学 815 食品化学考研大纲**①2025 年浙江海洋大学 815 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 年浙江海洋大学 815 食品化学考研资料**2. 《食品化学》考研相关资料****(1) 《食品化学》[笔记+提纲]****①浙江海洋大学 815 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浙江海洋大学 815 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。

(2) 《食品化学》考研核心题库(含答案)**①浙江海洋大学 815 食品化学考研核心题库名词解释精编。****②浙江海洋大学 815 食品化学考研核心题库简答题精编。****③浙江海洋大学 815 食品化学考研核心题库论述题精编。**

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 年浙江海洋大学 815 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 年浙江海洋大学 815 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 年浙江海洋大学 815 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)**浙江海洋大学 815 食品化学考研初试参考书**

王璋，许时婴，汤坚编，《食品化学》，中国轻工出版社，2019

五、本套考研资料适用学院及考试题型

食品与药学学院

比萨海洋研究生学院

名词解释，判断题，简答题，论述题

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
浙江海洋大学 815 食品化学历年真题汇编	6
浙江海洋大学食品化学 2019 年考研真题（暂无答案）	6
浙江海洋大学食品化学 2018 年考研真题（暂无答案）	8
浙江海洋大学食品化学 2017 年考研真题（暂无答案）	10
浙江海洋大学食品化学 2016 年考研真题（暂无答案）	12
浙江海洋大学食品化学 2015 年考研真题（暂无答案）	15
浙江海洋大学食品化学 2014 年考研真题（暂无答案）	17
浙江海洋大学食品化学 2013 年考研真题（暂无答案）	20
浙江海洋大学食品化学 2012 年考研真题（暂无答案）	22
浙江海洋大学食品化学 2011 年考研真题（暂无答案）	24
浙江海洋大学食品化学 2010 年考研真题（暂无答案）	27
浙江海洋大学 815 食品化学考研大纲	29
2025 年浙江海洋大学 815 食品化学考研大纲	29
2026 年浙江海洋大学 815 食品化学考研核心笔记	31
《食品化学》考研核心笔记	31
第 1 章 引论	31
考研提纲及考试要求	31
考研核心笔记	31
第 2 章 水	40
考研提纲及考试要求	40
考研核心笔记	40
第 3 章 碳水化合物	51
考研提纲及考试要求	51
考研核心笔记	51
第 4 章 脂类	69
考研提纲及考试要求	69
考研核心笔记	69
第 5 章 蛋白质	79
考研提纲及考试要求	79
考研核心笔记	79
第 6 章 酶	101
考研提纲及考试要求	101
考研核心笔记	101

第 7 章 维生素与矿物质	118
考研提纲及考试要求	118
考研核心笔记	118
第 8 章 色素与着色剂	130
考研提纲及考试要求	130
考研核心笔记	130
第 9 章 食品风味	138
考研提纲及考试要求	138
考研核心笔记	138
第 10 章 食品添加剂	142
考研提纲及考试要求	142
考研核心笔记	142
2026 年浙江海洋大学 815 食品化学考研复习提纲	154
《食品化学》考研复习提纲	154
2026 年浙江海洋大学 815 食品化学考研核心题库	157
《食品化学》考研核心题库之名词解释精编	157
《食品化学》考研核心题库之简答题精编	163
《食品化学》考研核心题库之论述题精编	171
2026 年浙江海洋大学 815 食品化学考研题库[仿真+强化+冲刺]	182
浙江海洋大学 815 食品化学考研仿真五套模拟题	182
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	182
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	186
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	190
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	194
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	198
浙江海洋大学 815 食品化学考研强化五套模拟题	202
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	202
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	206
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	210
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	214
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	219
浙江海洋大学 815 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）	228
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	232
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	236
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	240

浙江海洋大学 815 食品化学历年真题汇编

浙江海洋大学食品化学 2019 年考研真题（暂无答案）

浙江海洋大学 2019 年硕士研究生入学考试初试试题（A 卷）

报考专业：食品加工与安全 考试科目：907 食品化学

注意事项：本试题的答案必须写在规定的答题纸上，写在试题上不给分。

一、名词解释（每小题 5 分，共 40 分）

1. 碳水化合物
2. 果胶的酯化度
3. 单分子层水
4. 淀粉糊化
5. 酸价
6. 油脂油性
7. 褐变
8. 蛋白质变性

二、判断题（正确打√，错误打×，每题 3 分，共 30 分）

9. 食物的水分活度主要与食品的组成有关（ ）
10. 食品的等温吸湿线都成 S 形（ ）
11. 淀粉糖浆是葡萄糖、低聚糖和糊精的混合物，自身不能结晶并能防止蔗糖结晶。（ ）
12. 类胡萝卜素是以异戊二烯残基为单位的共轭链为基础的一类色素（ ）
13. 含有花青素的蔬菜在加工时要可以用金属容器（ ）
14. 在紫外或可见光区(200-800nm) 具有吸收峰的基团被称为发色团, 发色团均具有双键。（ ）

15. 果胶是高度甲酯化的多聚半乳糖醛酸。()
16. 氯化钠一般能提高蛋白质的发泡性能, 并提高蛋白质泡沫的稳定性。()
17. 油脂的塑性是指在一定压力下表观固体脂肪具有的抗应变能力 ()
18. 天然油脂一般都存在 3-4 种晶型, 按熔点增加顺序依次为: α 型, β 型和 β' 型。()

三、简答题 (每题 8 分, 共 40 分)

- 1、冻藏对食品稳定性的影响有哪些?
- 2、食品中的天然色素按其化学结构可以分为哪几类?
- 3、蛋白质作为理想的表面活性剂必须具有条件?
- 4、影响酶反应速度的因素有哪些?
- 5、蛋白质根据水溶性的分类有哪些, 举例说明?

四、论述题 (每题 20 分, 共 40 分)

- 1、水分活度与分子流动性在预测食品安全性上的优缺点。
- 2、油脂在贮藏加工过程中发生哪些变化? 如何控制?

浙江海洋大学 815 食品化学考研大纲

2025 年浙江海洋大学 815 食品化学考研大纲

815 《食品化学》

一、考查目标

“食品化学”是食品类专业主干课程，研究食品的化学组成、结构、理化性质、营养与安全性质以及他们在生产、加工、贮藏和运销过程中发生的变化和这些变化对食品品质与安全性影响的一门基础应用科学。本课程要求考生应全面系统的了解有关食品化学基本概念、原理，掌握食品成分在加工和贮藏中的变化，能针对食品品质的变化，分析其原因。

二、考试形式与试卷结构

1、考试形式

考试形式为闭卷、笔试；考试时间为 3 小时。

2、试卷结构

1) 题型结构

名词解释（40 分），判断题（30 分），简答题（40 分），论述题（40 分），共计 150 分。

2) 内容结构

水，碳水化合物，蛋白质，脂类，酶，维生素，色素与着色剂，食品风味。

三、考试内容

1、水

1) 了解水的结构

2) 掌握水和溶质之间的相互作用

3) 掌握基本概念以及水分活度与食品稳定性的关系

2、碳水化合物

1) 了解碳水化合物的结构

2) 理解碳水化合物的物理和化学性质

3) 掌握淀粉、果胶、纤维素主要的功能性质以及在加工贮藏过程中的变化

3、蛋白质

1) 了解蛋白质的结构以及氨基酸的性质

2) 理解蛋白质的物理性质和化学性质

3) 掌握蛋白质在加工贮藏过程中的变化

4、脂类

1) 了解脂类的结构和物理性质

2) 掌握脂类的和化学性质

3) 掌握脂类在加工和贮藏过程中的变化

5、酶

1) 掌握酶的定义以及影响活力的因素

2) 掌握酶的固定化方法以及在食品加工贮藏中的应用。

6、维生素与矿物质

1) 了解常见的维生素

2) 掌握食品中常见维生素以及损失原因

7、色素与着色剂

1) 了解食品中天然色素

2) 了解我国允许使用的合成食品着色剂。

8、食品风味