

**【初试】2026年 湖北工业大学 819 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、湖北工业大学 819 食品化学考研真题汇编及考研大纲****1. 湖北工业大学 819 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. 湖北工业大学 819 食品化学考研大纲****①2025 年湖北工业大学 819 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 年湖北工业大学 819 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]****①2026 年湖北工业大学 819 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。**②2026 年湖北工业大学 819 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)****①2026 年湖北工业大学 819 食品化学之《食品化学》考研核心题库简答题精编。****②2026 年湖北工业大学 819 食品化学之《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。**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)****湖北工业大学 819 食品化学考研初试参考书****《食品化学》谢笔钧主编，科学出版社(第三版)。****五、本套考研资料适用学院及考试题型****生物工程与食品学院****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、录取情况分析及详细录取名单；
- 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
湖北工业大学 819 食品化学历年真题汇编.....	5
湖北工业大学 819 食品化学 2019 年考研真题（暂无答案） .....	5
湖北工业大学 819 食品化学 2018 年考研真题（暂无答案） .....	7
湖北工业大学 819 食品化学 2017 年考研真题（暂无答案） .....	9
湖北工业大学 819 食品化学 2016 年考研真题（暂无答案） .....	10
湖北工业大学 819 食品化学 2015 年考研真题（暂无答案） .....	11
湖北工业大学 819 食品化学 2014 年考研真题（暂无答案） .....	12
湖北工业大学 819 食品化学 2013 年考研真题（暂无答案） .....	13
湖北工业大学 819 食品化学 2012 年考研真题（暂无答案） .....	14
湖北工业大学 819 食品化学 2011 年考研真题（暂无答案） .....	16
湖北工业大学 819 食品化学 2010 年考研真题（暂无答案） .....	18
湖北工业大学 819 食品化学考研大纲 .....	19
2025 年湖北工业大学 819 食品化学考研大纲.....	19
2026 年湖北工业大学 819 食品化学考研核心笔记 .....	21
《食品化学》考研核心笔记.....	21
2026 年湖北工业大学 819 食品化学考研复习提纲 .....	174
《食品化学》考研复习提纲 .....	174
2026 年湖北工业大学 819 食品化学历年真题汇编 .....	181
《食品化学》考研核心题库之简答题精编 .....	181
《食品化学》考研核心题库之论述题精编 .....	189

## 湖北工业大学 819 食品化学历年真题汇编

## 湖北工业大学 819 食品化学 2019 年考研真题（暂无答案）

## 2019 年湖北工业大学硕士研究生入学考试试题

科目代码：919 科目名称：食品化学

**注意事项：**1. 本试卷共 3 道大题（共计 11 小题），满分 150 分；

2. 本卷属试题卷，答案一律写在答题纸上，写在该试题卷上或草稿纸上均无效。要注意试卷清洁，不要在试卷上涂划；

3. 在本校考试的考生必须用湖北省考试院提供的专用笔答题，其它笔答题均无效。

\*\*\*\*\*  
第一大题：简答题（每题 10 分，共 50 分）

1、食品水分活度与其化学反应和微生物反应紧密相关，请简述水分活度对食品稳定性的影响？

2、氢过氧化物（ROOH）有哪几种生成途径？反应历程如何？

3、蛋白质是人体必不可缺的营养素，其结构与其功能特性密切相关，请扼要叙述蛋白质的一、二、三、四级结构具体指的什么？

4、试述蛋白质变性的影响因素，举出几种食品在加工中利用蛋白质变性的例子。

5、新鲜蔬菜在贮藏过程中极易发生褐变，往往绿色部分会全部脱去，而红色和黄色部分有所保留，简述蔬菜护绿的方法和机理。

## 第二大题：问答题（每题 15 分，共 60 分）

1、碳水化合物是我们日常饮食的主要能量来源，食品中碳水化合物包括哪些种类？它们在食品中各具哪些功能特性？

2、蛋白质是食品中三大营养素，蛋白质在食品中有哪些功能特性？举例说明蛋白质功能在食品中的应用。

3、淀粉糊化是食品加工中常见反应，影响糊化的因素有哪些？举出食品工业中利用食品淀粉糊化的例子。

4、食品中维生素和矿物质含量是评价食品营养价值的重要指标之一。在食品的加工和贮藏中维生素的损失途径有哪些？如何避免维生素的损失？

## 第三题：论述题（每题 20 分，共 40 分）

1、美拉德反应（Maillard Reaction）是食品加工过程中最重要的反应之一，与食品的营养、风味和安全密切相关，例如我们经常爱吃的麦当劳鸡腿，美拉德

## 2019年湖北工业大学硕士研究生入学考试试题

科目代码：919 科目名称：食品化学

反应不仅赋予鸡腿金黄的颜色，酥脆的口感，同时也不可避免的带来丙烯酰胺以及晚期糖基化产物等有害物质。美拉德反应分几个阶段？每个阶段的反应物和产物是什么？如何防止该反应发生？

2、脂类受光、热、酶、微生物等影响极易发生氧化，导致食品腐败变质和营养流失，添加抗氧化剂是控制脂类氧化的有效措施。列举食品加工中常用的抗氧化剂，抗氧化剂的抗氧化原理是什么？是否抗氧化剂用量越多越好？使用抗氧化剂应注意些什么？