

【初试】2026 年 西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研精品资料

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、考研真题汇编

1. 西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2006-2012 年、(回忆版)2013 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。

二、2026 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研资料**2. 《食品化学》考研相关资料****(1) 《食品化学》考研资料[笔记+课件+提纲]**

①西南大学 835 食品化学与食品微生物学之《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西南大学 835 食品化学与食品微生物学之《食品化学》本科生课件。

说明：参考书配套授课 PPT 课件，条理清晰，内容详尽，版权归属制作教师，本项免费赠送。

③西南大学 835 食品化学与食品微生物学之《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西南大学 835 食品化学与食品微生物学之《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。

(3) 《食品化学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年西南大学 835 食品化学与食品微生物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 年西南大学 835 食品化学与食品微生物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 年西南大学 835 食品化学与食品微生物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。

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)**

①2026 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学之《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 年西南大学 835 食品化学与食品微生物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 年西南大学 835 食品化学与食品微生物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 年西南大学 835 食品化学与食品微生物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。

三、电子版资料全国统一零售价

本套考研资料包含以上一、二部分(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)

西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研初试参考书

阚建全《食品化学》

贺稚非《食品微生物学》

五、本套考研资料适用学院

食品科学学院、柑桔研究所(中国农业科学院柑桔研究所)、

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.....	5
西南大学 835 食品化学与食品微生物学历年真题汇编.....	8
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2013 年考研真题（回忆版）（暂无答案）	8
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2012 年考研真题（暂无答案）	10
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2011 年考研真题（暂无答案）	12
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2010 年考研真题（暂无答案）	14
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2009 年考研真题（暂无答案）	17
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2008 年考研真题（暂无答案）	20
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2007 年考研真题（暂无答案）	23
西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2006 年考研真题（暂无答案）	25
2026 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研核心笔记.....	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 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研辅导课件.....	123
《食品化学》考研辅导课件	123
2026 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研复习提纲.....	190
《食品化学》考研复习提纲	190
2026 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研核心题库.....	193
《食品化学》考研核心题库之选择题精编	193
《食品化学》考研核心题库之填空题精编	209
《食品化学》考研核心题库之名词解释精编	216
《食品化学》考研核心题库之简答题精编	223
《食品化学》考研核心题库之论述题精编	236
《食品微生物学》考研核心题库之填空题精编	249
《食品微生物学》考研核心题库之名词解释精编.....	255
《食品微生物学》考研核心题库之简答题精编	260
2026 年西南大学 835 食品化学与食品微生物学考研题库[仿真+强化+冲刺]	275
西南大学 835 食品化学与食品微生物学之食品化学考研仿真五套模拟题.....	275
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	275
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	278
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	280
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	282
2026 年食品化学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	285
西南大学 835 食品化学与食品微生物学之食品化学考研强化五套模拟题.....	287
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	287
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	289
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	291
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	293
2026 年食品化学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	296
西南大学 835 食品化学与食品微生物学之食品化学考研冲刺五套模拟题.....	299

2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	299
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	302
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	305
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	308
2026 年食品化学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	310
西南大学 835 食品化学与食品微生物学之食品微生物学考研仿真五套模拟题	313
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	313
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	316
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	319
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	322
2026 年食品微生物学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	325
西南大学 835 食品化学与食品微生物学之食品微生物学考研强化五套模拟题	328
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	328
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	331
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	334
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	337
2026 年食品微生物学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	340
西南大学 835 食品化学与食品微生物学之食品微生物学考研冲刺五套模拟题	343
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	343
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	347
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	350
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	353
2026 年食品微生物学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	356

西南大学 835 食品化学与食品微生物学历年真题汇编

西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2013 年考研真题（回忆版）（暂无答案）

西南大学 835 食品化学与食品微生物学 2013 年考研真题（回忆版）

食品化学部分

一、名词解释

1. 水分活度
2. 分子流动性
3. 油脂的氢化
4. 玻璃态转化温度
5. 蛋白质变性
6. 香气值

二、简答题

1. 水分活度与食品安全的关系。
2. 味觉的种类及其相互作用。
3. 蛋白质的凝胶作用的机理、过程、及影响因素。

三、论述题

1. 如何改进火腿肉制品的品质？
2. 方便面的品质改进。

四、实验设计

设计实验筛选出一种耐高温的淀粉酶。