

【初试】2026 年 西南林业大学 847 食品加工工艺学之食品工艺学考研精品资料

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、重点名校考研真题汇编及考研大纲**1. 附赠重点名校：食品工艺学 2010-2016、2018-2022 年重点名校考研真题汇编(暂无答案)**

说明：本科目没有收集到历年考研真题，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. 西南林业大学 847 食品加工工艺学考研大纲**①2024 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研大纲。**

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 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研资料**3. 《食品工艺学》考研相关资料****(1) 《食品工艺学》[笔记+提纲]****①西南林业大学 847 食品加工工艺学之《食品工艺学》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西南林业大学 847 食品加工工艺学之《食品工艺学》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) 《食品工艺学》考研核心题库(含答案)**①西南林业大学 847 食品加工工艺学之《食品工艺学》考研核心题库选择题精编。****②西南林业大学 847 食品加工工艺学之《食品工艺学》考研核心题库填空题精编。****③西南林业大学 847 食品加工工艺学之《食品工艺学》考研核心题库判断题精编。****④西南林业大学 847 食品加工工艺学之《食品工艺学》考研核心题库名词解释精编。****⑤西南林业大学 847 食品加工工艺学之《食品工艺学》考研核心题库简答题精编。**

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) 《食品工艺学》考研模拟题[仿真+强化+冲刺]**①2026 年西南林业大学 847 食品加工工艺学之食品工艺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 年西南林业大学 847 食品加工工艺学之食品工艺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 年西南林业大学 847 食品加工工艺学之食品工艺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)

西南林业大学 847 食品加工工艺学考研初试参考书

1. 夏文水主编,《食品工艺学》,中国轻工业出版社,2017 年出版
2. 曾名溥、刘尊英主编,《食品保藏原理与技术》(第三版),化学工业出版社,2023 年出版

五、本套考研资料适用学院及考试题型

生命科学学院

名词解释题

单项选择题

正误判断题

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
西南林业大学 847 食品加工工艺学考研大纲	6
2024 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研大纲.....	6
2025 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研核心笔记	9
《食品工艺学》考研核心笔记	9
2025 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研复习提纲	68
《食品工艺学》考研复习提纲	68
2025 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研核心题库	69
《食品工艺学》考研核心题库之单项选择题精编.....	69
《食品工艺学》考研核心题库之填空题精编	81
《食品工艺学》考研核心题库之判断题精编	86
《食品工艺学》考研核心题库之名词解释精编	90
《食品工艺学》考研核心题库之简答题精编	96
2025 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研题库[仿真+强化+冲刺]	112
西南林业大学 847 食品加工工艺学之食品工艺学考研仿真五套模拟题.....	112
2025 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（一）	112
2025 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（二）	116
2025 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（三）	120
2025 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（四）	124
2025 年食品工艺学五套仿真模拟题及详细答案解析（五）	128
西南林业大学 847 食品加工工艺学之食品工艺学考研强化五套模拟题.....	132
2025 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（一）	132
2025 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（二）	136
2025 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（三）	140
2025 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（四）	145
2025 年食品工艺学五套强化模拟题及详细答案解析（五）	149
西南林业大学 847 食品加工工艺学之食品工艺学考研冲刺五套模拟题.....	153
2025 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（一）	153
2025 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（二）	157
2025 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（三）	161
2025 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（四）	165
2025 年食品工艺学五套冲刺模拟题及详细答案解析（五）	169
附赠重点名校：食品工艺学 2010-2016、2018-2022 年考研真题汇编.....	173

第一篇、2022 年食品工艺学考研真题汇编	173
2022 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	173
第二篇、2021 年食品工艺学考研真题汇编	174
2021 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	174
第三篇、2020 年食品工艺学考研真题汇编	177
2020 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	177
第四篇、2019 年食品工艺学考研真题汇编	180
2019 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	180
第五篇、2018 年食品工艺学考研真题汇编	185
2018 年西南科技大学 843 食品工艺学考研专业课真题	185
第六篇、2016 年食品工艺学考研真题汇编	190
2016 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	190
第七篇、2015 年食品工艺学考研真题汇编	194
2015 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	194
第八篇、2014 年食品工艺学考研真题汇编	202
2014 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	202
第九篇、2013 年食品工艺学考研真题汇编	208
2013 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	208
2013 年湖南农业大学 844 食品工艺学考研专业课真题	210
第十篇、2012 年食品工艺学考研真题汇编	211
2012 年甘肃农业大学食品工艺学考研专业课真题	211
2012 年湖南农业大学 844 食品工艺学考研专业课真题	213
第十一篇、2011 年食品工艺学考研真题汇编	214
2011 年湖南农业大学 844 食品工艺学考研专业课真题	214
第十二篇、2010 年食品工艺学考研真题汇编	215
2010 年华中农业大学 903 食品工艺学考研专业课真题	215

西南林业大学 847 食品加工工艺学考研大纲

2024 年西南林业大学 847 食品加工工艺学考研大纲

西南林业大学硕士研究生入学考试

《食品加工工艺学》考试大纲

第一部分 考试形式和试卷结构

一、试卷满分及考试时间

试卷满分为 150 分，考试时间为 180 分钟。

二、答题方式

答题方式为闭卷、笔试。

三、试卷的内容结构

食品的脱水	15%
食品的热处理和杀菌	15%
食品冷冻	10%
食品的腌渍发酵和烟熏处理	15%
食品的化学保藏	10%
食品的辐射保藏	10%
食品加工工艺	25%

四、试卷的题型结构

名词解释题	10%
单项选择题	10%
正误判断题	10%
填空题	10%
简答题	20%
综合性答题	40%

第二部分 考察的知识及范围

考察的知识及范围主要包括以下内容：

一、食品的脱水

食品中水分的存在形式，水分活度的定义，水分活度与食品保藏性的关系；食品的干燥机制；干制对食品品质的影响；食品常用的干燥方法；干制品的包装与贮藏。

二、食品的热处理和杀菌

微生物的耐热性；食品的传热；热处理技术；热处理与产品质量。

三、食品冷冻

食品冷冻保藏原理，食品的冷却和冷藏，低温气调贮藏，食品的冻结和冻藏，冻制品的包装和贮藏。

四、食品的腌渍发酵和烟熏处理

食品腌制的基本原理，食品腌制材料及其作用，食品常用腌制方法，腌制品的食用品质；发酵的概念，食品发酵的基本理论，影响食品发酵的因素及控制，发酵对食品品质的影响，主要发酵食品的保藏作用；烟熏的目的，熏烟的主要成分及作用，熏烟的产生，熏烟在制品上的沉积，烟熏方法，烟熏设备。

五、食品的化学保藏

食品化学保藏的定义和特点，食品防腐剂，食品抗氧化剂，食品保鲜剂。

六、食品的辐射保藏

概述，辐照的基本概念，食品辐照保藏原理，辐照对食品成分的影响，辐照技术在食品保藏中的应用。

七、食品加工工艺

肉的化学组成及性质，肉的物理性状，肉的成熟；火腿肠的加工工艺；冷鲜肉加工。

乳的成分和特性；液态乳的加工工艺；酸乳的加工工艺；冰淇淋的加工工艺。

果蔬的化学成分与特性；果蔬原料的采收；果蔬原料的加工处理；果蔬汁的加工工艺；果脯蜜饯的加工工艺；果酱、果冻的凝胶形成机理和条件。

饮料的定义；饮料用水处理；碳酸饮料的加工工艺；果蔬汁饮料的加工工艺。

面包、饼干的原辅料组成与作用；面包、饼干的加工工艺；挂面、方便面的原辅料组成与作用；挂面、方便面的加工工艺。

第三部分 参考书目

- 1、夏文水. 食品工艺学，中国轻工业出版社，2020
- 2、曾名湧. 食品保藏原理与技术（第二版），化学工业出版社，2020.