

【初试】2026 年 齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研精品资料

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、齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研真题及重点名校真题汇编及考研大纲**1. 附赠重点名校：农业知识综合三(食品方向)2012-2024 年考研真题汇编(暂无答案)**

说明：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. 齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研大纲**①2025 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研大纲。**

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 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研资料**3. 《食品卫生学》考研相关资料****(1)《食品卫生学》[笔记+提纲]****①齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品卫生学》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齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品卫生学》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)《食品卫生学》考研核心题库(含答案)**①齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品卫生学》考研核心题库名词解释精编。****②齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品卫生学》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)《食品卫生学》考研题库[仿真+强化+冲刺]**①2026 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品卫生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 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品卫生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 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品卫生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。

4. 《食品安全学》考研相关资料**(1)《食品安全学》[笔记+提纲]****①齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》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齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》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) 《食品安全学》考研核心题库(含答案)

①齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》考研核心题库名词解释精编。

②齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《食品安全学》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) 《食品安全学》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品安全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 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品安全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 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品安全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。

5. 《食品工艺学》考研相关资料

(1) 《食品工艺学》[笔记+提纲]

①齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《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齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之《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。

6. 齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品工艺学考研相关资料

①齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品工艺学考研核心题库名词解释精编。

②齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三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。

7. 齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三之食品工艺学考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三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 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三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 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三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)

齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研初试参考书

1. 《食品卫生学》. 纵伟, 郑坚强主编. 中国轻工业出版社, 2019 年, 第二版;
2. 《食品安全学》. 钟耀广主编. 化学工业出版社, 2020 年, 第三版;
3. 《食品法律法规与标准》. 吴澎邓主编. 化学工业出版社, 2021;
4. 《食品工艺学》(第二版), 朱蓓薇主编, 科学出版社, 2022 年;
5. 《食品工艺学》, 夏文水主编, 中国轻工业出版社, 2017 年。

五、本套考研资料适用学院及考试题型

食品与生物工程学院

- 1、名词解释(共 15 题, 每题 2 分, 共 30 分)
- 2、简答题(共 10 题, 每题 6 分, 共 60 分)
- 3、综合性答题(共 4 题, 每题 15 分, 共 60 分)

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
齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研大纲	11
2025 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研大纲.....	11
2026 年齐齐哈尔大学 341 农业知识综合三考研核心笔记	13
《食品卫生学》考研核心笔记	13
第 1 章 绪论	13
考研提纲及考试要求	13
考研核心笔记.....	13
第 2 章 食品污染及其预防	18
考研提纲及考试要求	18
考研核心笔记.....	18
第 3 章 食物中毒.....	40
考研提纲及考试要求	40
考研核心笔记.....	40
第 4 章 食品添加剂及其管理	44
考研提纲及考试要求	44
考研核心笔记.....	44
第 5 章 各类食品的卫生及其管理	49
考研提纲及考试要求	49
考研核心笔记.....	49
第 6 章 特殊食品的卫生及其管理	64
考研提纲及考试要求	64
考研核心笔记.....	64
第 7 章 食品包装材料的卫生及其管理	74
考研提纲及考试要求	74
考研核心笔记.....	74
第 8 章 食品的安全性评价	88
考研提纲及考试要求	88
考研核心笔记.....	88
第 9 章 食品生产企业的卫生管理	96
考研提纲及考试要求	96
考研核心笔记.....	96
第 10 章 食品安全监督管理	124
考研提纲及考试要求	124
考研核心笔记.....	124

《食品安全学》考研核心笔记	140
第 1 章 绪论	140
考研提纲及考试要求	140
考研核心笔记	140
第 2 章 环境污染对食品安全的影响	148
考研提纲及考试要求	148
考研核心笔记	148
第 3 章 生物性污染对食品安全的影响	156
考研提纲及考试要求	156
考研核心笔记	156
第 4 章 化学物质应用的安全性	174
考研提纲及考试要求	174
考研核心笔记	174
第 5 章 动植物中的天然有毒物质	197
考研提纲及考试要求	197
考研核心笔记	197
第 6 章 包装材料和容器的安全性	208
考研提纲及考试要求	208
考研核心笔记	208
第 7 章 非热力杀菌食品的安全性	214
考研提纲及考试要求	214
考研核心笔记	214
第 8 章 转基因食品的安全性	219
考研提纲及考试要求	219
考研核心笔记	219
第 9 章 食品安全管理体系	225
考研提纲及考试要求	225
考研核心笔记	225
第 10 章 食品安全检测技术	236
考研提纲及考试要求	236
考研核心笔记	236
第 11 章 食品掺伪成分的检验	246
考研提纲及考试要求	246
考研核心笔记	246
第 12 章 食品中有害成分测定	255
考研提纲及考试要求	255
考研核心笔记	255
第 13 章 食品安全法规与标准	266
考研提纲及考试要求	266
考研核心笔记	266