

624 《食品工艺学》考试大纲

一、考试题型

1. 名词解释
2. 填空题
3. 计算题
4. 简答题
5. 论述题

二、考试参考用书

《食品工艺学》，陈野，刘会平主编，中国轻工业出版社，2017年8月第3版。

三、考试内容

（一）软饮料工艺

理解水源的分类及特点，饮料用水的水质要求，水处理的各项主要技术；

掌握果蔬汁饮料生产技术、典型果蔬汁加工案例，含乳饮料、植物蛋白饮料、典型蛋白饮料加工案例，茶饮料加工基本工艺，茶饮料的护色及增香技术，典型茶饮料加工案例，碳酸饮料生产技术、典型碳酸饮料加工案例，饮用天然矿泉水及其他包装饮用水的特点和关键加工工艺。

（二）乳制品工艺

了解冰淇淋和雪糕的概念、特点，特殊用途饮料的加工特点；

理解原料乳的检验与预处理，发酵乳、酸乳的概念与种类，酸乳发酵剂的制备，冰淇淋和雪糕的加工工艺流程，乳粉的概念及种类；

掌握乳的组成与性质，巴氏杀菌乳、超高温灭菌（UHT）乳的概念及加工工艺流程，凝固型酸奶的加工、搅拌型酸奶的加工，全脂乳粉、速溶乳粉及配方乳粉的加工流程及工艺要点。

（三）肉制品工艺

了解肉制品的定义及分类，酱卤制品的种类、特点，中式香肠和西式香肠的种类、产品特点；

理解并掌握典型香肠制品的加工工艺及品质的控制，腌制原理与方法、主要腌腊制品加工工艺，酱卤制品加工的主要工艺技术，干制原理与方法、产品特点及干制品加工的主

要工艺技术，熏制品的加工原理及主要工艺技术，烧烤制品的加工工艺，油炸肉制品的特点及基本原理，主要油炸加工方法。

（四）粮油制品工艺

理解生产淀粉的原料，淀粉的用途，玉米淀粉生产工艺，淀粉糖化的概念，淀粉糖的种类，糖化液的精制，葡萄糖结晶及异构化，植物蛋白质的基本特征，植物蛋白质的种类及性质，谷物蛋白质的提取和应用，大豆加工副产品的综合利用。

掌握淀粉的性质，玉米淀粉生产工艺，淀粉酸糖化原理，淀粉酶糖化原理，淀粉糖化工艺，油料预处理、机械压榨法制油、溶剂浸出法制油，毛油精炼的方法，大豆蛋白质的提取和应用，传统大豆制品加工，新兴大豆制品加工。

（五）焙烤制品工艺

理解焙烤食品的原辅料、面粉的种类及其工艺性能、面粉的蛋白质的数量与质量，面包的定义与特点；

掌握各种辅料的工艺性能及其作用，面包的分类、面包的配方，面包的生产工艺，面包的老化，面包的腐败。