

广东海洋大学硕士研究生入学考试
《生物化学和食品技术原理》考试大纲

一、生物化学部分：

同生物化学（804）。

二、食品技术原理部分：

1. 主要掌握食品的干藏原理、干制过程、干燥方法、食品干制过程中的变化；
2. 食品保藏原理、冷却和冷藏、冻结、冻藏、解冻；
3. 食品罐藏、微生物的耐热性、食品的热传递、杀菌强度和杀菌时间的计算及评价、加热杀菌及热力杀菌装置、罐藏食品的变质；
4. 食品腌制的基本原理、食品腌制剂及作用、食品常用腌制方法、腌制品的食用品质、食品的烟熏；
5. 食品的化学保藏中的防腐剂、抗氧化剂性质；
6. 了解微波技术原理及应用、超高压技术原理及应用、脉冲技术原理及应用。