

## 《食品加工与安全技术综合》考研大纲

《食品加工与安全技术综合》侧重于对食品加工中影响食品安全性因素的危害评价和检测进行考查。要求学生熟悉食品安全的基本理论，掌握食品安全性分析检测的基本技术与方法，能够分析检测和评价食品的安全性。

### 一、考试内容及要求

#### （一）绪论

食品安全性的概念、影响食品安全性的因素、食品安全性的研究方法。

#### （二）食品安全性的评价

食品毒理学的原理；食品中不安全因素的确定；食品中有毒物质的定量分析；食品安全性毒理学评价程序。

#### （三）食品中的天然毒素及其检测

动物类食品中的天然毒素；植物类食品中的天然毒素。

#### （四）二噁英及其类似物对食品安全性的影响及其检测

二噁英；多氯联苯。

#### （五）霉菌毒素对食品安全性的影响及其检测

黄曲霉毒素；赭曲霉毒素；展青霉素。

#### （六）细菌对食品安全性的影响及其检测

细菌对食品的污染；细菌对食品安全性的影响；食品中常见的污染细菌与检验。

#### （七）病毒对食品安全性的影响及其检测

病毒对食品的污染；病毒对食品安全性的影响；食品中常见的污染病毒；食品中污染病毒的检验。

#### （八）农药残留对食品安全性的影响及其检测

农药与农药残留的概念；食品中有机磷农药残留与检测；食品中有机氯农药残留与检测；食品中氨基甲酸酯类农药残留与检测；食品中拟除虫菊酯类农药残留与检测。

#### （九）化学元素对食品安全性的影响及其检测

食品中化学元素的来源、毒性及毒性机制；汞、镉、铅、砷和铝对食品的污染及毒性危害和测定。

#### （十）食品添加剂对食品安全性的影响及其检测

食品添加剂的定义、分类、毒性及其安全使用与管理；甜味剂、防腐剂、抗氧化剂、护色剂、漂白剂与着色剂的检测。

#### （十一）食品贮藏与加工过程中形成的有害物质及其检测

N-亚硝基化合物、苯并芘和杂环胺的检测。

#### （十二）包装材料和容器的食品安全性及有害物质检测

塑料制品和食品包装纸的安全性及有害成分检测。

#### （十三）掺伪食品的安全性及其检测

食品掺伪的现状与特征；掺伪食品的危害；食品掺伪的检验。

#### （十四）转基因食品的安全性及其检测方法

转基因食品的概念、主要作用及安全性争议；转基因食品的安全性问题；转基因食品的安全性评价；转基因食品的检测。

#### （十五）食品安全与质量管理

食品卫生标准与安全食品；ISO9000与安全食品；GMP与安全食品；HACCP与安全食品。

## 二、题型分布

试卷主要由名词解释、填空题、问答题及论述题组成。

## 三、考试方式和时间限制

考试方式为闭卷、笔试，时间为180分钟。

## 四、参考书目

许牡丹，毛跟年编著，《食品安全性与分析检测》，化学工业出版社，2008。